

## Curriculum vitae Impreso normalizado

Número de hojas que contiene: 56

Nombre: AMPARO ALEGRÍA TORÁN

Fecha: 22 de noviembre 2021

Firma:

AMPARO  
ASUNCION|  
ALEGRÍA|TORÁN

Firmado digitalmente por  
AMPARO ASUNCION|ALEGRÍA|  
TORÁN  
Fecha: 2021.11.24 16:43:39  
+01'00'

El arriba firmante declara que son ciertos todos los datos que figuran en este currículum, asumiendo en caso contrario, las responsabilidades que se pudieran derivar de las inexactitudes que constan.

Este currículum no excluye que en el proceso de evaluación se le requiera para ampliar la informacio que aquí se contiene

---

Apellidos: Alegría Torán    Nombre: Amparo de la Asunción    Sexo:  
DNI:    Fecha de nacimiento :  
Dirección Particular:

### **Situación profesional actual**

Entidad: Universitat de València  
Facultad, Escuela o Instituto: Farmacia  
Depto./Secc./Unidad estr.: Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación y Medicina Legal  
Dirección postal: Avd. Vicente Andrés Estellés s/n 46100 Burjassot  
Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): 963544907  
Fax: 96354499  
Correo electrónico: amparo.alegria@uv.es

Especialización (Códigos UNESCO): Ciencias de la Nutrición (metabolismo 3206.01; otros 3206.99: compuestos bioactivos de los alimentos; 330903 - Antioxidantes en Los Alimentos / 320607 - Elementos Minerales en la Alimentación); Tecnología de los alimentos (bebidas no alcohólicas 3309.18); Bioquímica (esteroides 2302.29)

Categoría profesional: Catedrática de Universidad

Researcher ID    K-8772-2014

Código Orcid    0000-0002-0274-8958

Situación administrativa

☒ Plantilla    ☐ Contratado    ☐ Interino    ☐ Becario  
☐ Otras situaciones especificar:

Dedicación    A tiempo completo    ☒  
                  A tiempo parcial    ☐

### **Líneas de investigación**

- Evaluación del estado nutricional de grupos de población
- Identificación, cuantificación y estabilidad de compuestos bioactivos en alimentos e ingredientes: minerales, tocoferoles, péptidos fosforilados de la caseína, esteroides vegetales y sus óxidos
- Biodisponibilidad in vitro e in vivo de componentes de los alimentos
- Evaluación de efectos biológicos mediante técnicas in vitro
- Modificaciones en los alimentos como consecuencia de los tratamientos tecnológicos y/o del almacenamiento: Pardeamiento no enzimático y Oxidación lipídica
- Informes técnicos/ asesoramiento sobre calidad nutricional y funcional de alimentos

### **Formación Académica**

Titulación Superior	Centro	Fecha
Licenciado en Farmacia	Universidad de Valencia	1985

Doctorado	Centro	Fecha
Farmacia	Universidad de Valencia	1989

#### Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Contrato de investigación	Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos.CSIC	1/4/86 a 31/12/1986
Dietista	Hospital General de Valencia. Diputación Provincial	1/9/87 a 30/9/87
Dietista	Hospital General de Valencia. Diputación Provincial	15/4/88 a 13/7/88
Asociado 6 h/semana	Universidad de Valencia	21/9/88 a 16/11/89
Asociado 6 h/semana	Universidad de Valencia	1/12/89 a 31/5/90
Asociado 6 h/semana	Universidad de Valencia	5/11/90 a 24/2/91
Técnico medio de laboratorio	Universidad de Valencia	15/4/91 a 7/11/91
Ayudante de Universidad	Universidad de Valencia	8/11/91 a 8/11/96
Becario pos-doctoral	Ministerio de Educación y Ciencia	1/1/92 a 31/12/92
Asociado tiempo completo	Universidad de Valencia	8/11/96 a 9/11/96
Profesor Titular de Universidad	Universidad de Valencia	10/11/96 a 10/09/2018
Catedrático de Universidad	Universidad de Valencia	10/09/2018 a actualidad

#### Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Francés <sup>a</sup>	B	C	B
Inglés	R	B	R
Valenciano <sup>b</sup>	B	C	B

<sup>a</sup>Niveau Avancé 1 Centre Universitaire d'Etudes Francaises, Université Stendhal. Grenoble. France

<sup>b</sup>Certificat de Grau elemental de coneixements de Valencià. Servei de Política Lingüística. Universitat de València y Junta qualificadora de Coneixements de Valencià. Conselleria d'Educació. Generalitat Valenciana.

<sup>b</sup>Certificat de Grau Mitjà. Junta qualificadora de Coneixements de Valencià. Conselleria d'Educació. Generalitat Valenciana.

**1. HISTORIAL CIENTÍFICO**  
**Researcher ID: K-8772-2014**  
**Código Orcid: 0000-0002-0274-8958**

**Indicadores generales de calidad de la producción científica**

Reconocimiento de cuatro períodos de actividad investigadora (según RD 1086/1989 de 28 de agosto).  
Último período concedido 2010-2015.

Reconocimiento de un sexenio de transferencia de conocimiento e innovación (1997-2015)

136 artículos en revistas científicas indexadas en JCR®, con más de un 60% de ellas en el primer tercio de su categoría temática- h-index: 33 (Scopus Octubre 2021)

**2. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS**

**PROYECTOS DE I+D FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS.**  
**(NACIONALES Y/O INTERNACIONALES)**

---

Título del proyecto: Modificaciones del contenido en elementos metálicos traza en los procesos de industrialización de alimentos- Subproyecto 1- Vegetales

Entidad financiadora: CAICYT

Entidades participantes: Universitat de València

Duración, desde: 18/12/ 85 hasta: 18/12/ 88

Investigador responsable: Rosaura Farré

Número de investigadores participantes: 3

Cuantía de la subvención: 1160000 ptas.- Subproyecto

---

Título del proyecto: Elementos traza esenciales, tóxicos y contaminantes organoclorados en la alimentación del lactante. Modificaciones en la fabricación y reconstitución de fórmulas lácteas

Entidad financiadora: CICYT- ALI 88-0471

Entidades participantes: Universitat de València

Duración, desde: 15/11/88 hasta: 15/11/91

Investigador responsable: Rosaura Farré Rovira

Número de investigadores participantes: 7

Cuantía de la subvención: 6860000 ptas

---

Título del proyecto: Estudio del status nutricional en selenio durante el embarazo y/o la lactación y su repercusión en el recién nacido.

Entidad financiadora: FISS

Entidades participantes: Universitat de València y Hospital Universitario La Fe de Valencia

Duración, desde: 17/3/94 hasta: 17/3/97

Investigador responsable: Rosaura Farré Rovira

Número de investigadores participantes: 6

Cuantía de la subvención 3900000 ptas

---

Título del proyecto: Ensayos in vitro de evaluación de la biodisponibilidad. Estudio del proceso y aplicación a calcio y cobre en leche y fórmulas para lactantes.

Entidad financiadora: CICYT ALI 94-0224

Entidades participantes: Universitat de Valencia

Duración, desde: 20/5/94 hasta: 20/5/97

Investigador responsable: Rosaura Farré Rovira

Número de investigadores participantes: 5

Cuantía de la subvención: 5830000 ptas.

---

Título del proyecto: Las leguminosas fuente de elementos minerales dietéticos. Puesta a punto y estudio de un nuevo método in vitro para la estimación de la biodisponibilidad mineral.

Entidad financiadora: CICYT- ALI 97-0890

Entidades participantes: Universitat de Valencia

Duración, desde: 1/9/97 hasta: 1/9/2000  
Investigador responsable: Rosaura Farré Rovira  
Número de investigadores participantes: 7  
Cuantía de la subvención 10929000 ptas.

---

Título del proyecto: Efecto de oxidantes y antioxidantes sobre la estabilidad de la fracción lípida de las fórmulas de inicio para lactantes.

Entidad financiadora: CICYT- UE-FEDER 1FD97-0284

Entidades participantes: Universitat de Valencia- Universitat de Barcelona- Hero España S.A.

Duración, desde: 1/11/98 hasta: 31/10/2001

Investigador responsable: Rosaura Farré Rovira

Número de investigadores participantes: 10

Cuantía de la subvención 12435000 ptas

---

Título del proyecto: Sustrato antioxidantes endógenos durante la cirugía de revascularización coronaria.

Entidad financiadora: Hospital General Universitario de Valencia. Diputación provincial

Duración desde: 1/1/1997 hasta: 31-12-1997

Investigador principal: Ezequiel Martí Bonmatí

Número de investigadores participantes: 5

---

Título del proyecto: Biodisponibilidad mineral en fórmulas para lactantes: Estimación mediante un sistema in vitro con células Caco-2 e influencia de otros componentes AGL 2000-1483

Entidad financiadora: CICYT

Duración desde: 28/12/2000 hasta: 28/12/2003

Investigador principal: Reyes Barberá Sáez

Número de investigadores participantes: 5

Cuantía de la subvención 14336000

---

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana (GROO-10-Bionutest)

Duración desde: 1/1/2000 hasta: 31/12/2000

Investigador principal: Rosaura Farré Rovira

Número de investigadores participantes: 5

Cuantía de la subvención: 7212.14

---

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana (Grupos 03/003)

Duración desde: 02/12/2003 hasta: 31/12/2005

Investigador principal: Rosaura Farré Rovira

Número de investigadores participantes: 9

Cuantía de la subvención: 21000

---

Título del proyecto: Efecto del almacenamiento en frío y del tratamiento térmico de la leche materna sobre sus componentes: nuevos datos. PRUCH 03/36 Universidad Cardenal Herrera

Entidad financiadora: Universidad Cardenal Herrera

Duración desde: 1/9/2003 hasta: 01/09/2004

Investigador principal: M<sup>a</sup>Dolores Silvestre Castelló

Número de investigadores participantes: 10

Cuantía de la subvención: 12000 €

---

Título del proyecto: Efecto hipolipemiante y seguridad de uso de los fitosteroles en relación con su absorción y su posible mediación por genes candidatos. UVEG 2004-ALIFUNC-01-03

Entidad financiadora: Universitat de València

Duración desde: 25/10/2004 hasta: 24/10/2006

Coordinador: Rosaura Farré Rovira; Participantes: Grupo Hospital Peset IP Antonio Hernández- Mijares;

Grupo Epidemiología Nutricional- IP Dolores Corella; Grupo Bionutest- IP- Rosaura Farré

Número de investigadores participantes: 11

Cuantía de la subvención: 36060 €

---

Título del proyecto: Efectos de los Antioxidantes y Fosfopéptidos de la caseína sobre la biodisponibilidad de hierro y cinc y de estos sobre el poder antioxidante total.estudios in vitro. AGL 2004-07657-C02-01

Entidad financiadora: CICYT-Feder

Duración desde: 13/12/2004 hasta: 31/03/2008

Investigador principal: Reyes Barberá Sáez

Número de investigadores participantes: 7

Cuantía de la subvención: 146.500 euros

---

Título del proyecto: European Concerted Research Action: Cost Action 927 “Thermally Processed Foods: Possible Health Implications”

Duración desde: 2004 hasta: 2009

Entidad financiador: Unión Europea

Duración desde: 01/01/2004 hasta: 01/01/2009

Investigador principal: Vincenzo Fogliano. Responsable en España: Francisco Morales y Rosaura Farré

Número de investigadores participantes: 20 países europeos

(<http://www.if.csic.es/proyectos/cost927/members.htm>).

Cuantía de la subvención:

---

Título del proyecto: Esteroles vegetales y óxidos: Biodisponibilidad e interacción con componentes bioactivos AGL2007-65439-C03-01

Entidad financiadora: CICYT-Feder.

Duración desde: 01/12/2007 hasta: 30/11/2008

Investigador principal: Reyes Barberá Sáez

Número de investigadores participantes: 4

Cuantía de la subvención: 25000 euros

---

Título del proyecto: RED. Ayuda para la constitución de redes de grupos y centro de investigación. GVARVIV2007-096.

Entidad financiadora: Consellería de Empresa, Universidad y Ciencia

Duración desde: 01/12/2007 hasta: 31/12/2008

Investigador principal: Reyes Barberá Sáez

Número de investigadores participantes: 7

Cuantía de la subvención 22000 euros

---

Título del proyecto: Nuevos ingredientes de Alimentos Funcionales para Mejorar la Salud .Consolider Ingenio 2010 programa FUNC-FOOD. CSD 2007-00063

Entidad financiadora: FEDER-CICYT

Duración desde: 01/10/2007 hasta: 31/12/2013

Investigador principal: Francisco Tomás Barberán. Investigador principal del grupo: Jose Vicente Gil

Número de investigadores participantes: 17 grupos de investigación con 24 investigadores y participación de aproximadamente 140 doctores

Cuantía de la subvención 5797000 euros

---

Título del proyecto: Óxidos de fitoesteres: Formación, biodisponibilidad, citotoxicidad en bebidas a base de leche y zumo de frutas. AGL2008-02591-C02-01

Entidad financiadora:CICYT-Feder

Duración desde 01/01/2009 hasta: 31/12/2011

Investigador principal: Reyes Barberà Sáez

Número de investigadores participantes: 5

Cuantía de la subvención: 181500 euros

---

Título del proyecto: Óxidos de fitoesteres: Formación, biodisponibilidad, citotoxicidad en bebidas a base de leche y zumo de frutas. (Ayudas complementarias de I+D a grupos de investigación de calidad contrastada para completar el desarrollo de proyectos de I+D vigentes. ACOMP/2009/262)

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana  
Duración desde: 01/01/2009 hasta: 31/12/2009  
Investigador principal: Reyes Barberà Sáez  
Número de investigadores participantes: 5  
Cuantía de la subvención: 7000 euros

---

Título del proyecto: Óxidos de fitoesteres: Formación, biodisponibilidad, citotoxicidad en bebidas a base de leche y zumo de frutas. Ayudas para grupos de calidad contrastada, del programa Gerónimo Forteza FPA/2011/025)  
Tipo de contrato: Investigación.  
Empresa financiadora: Generalitat Valenciana  
Entidades participantes: Universitat de València  
Duración desde: 2011 (6 meses)  
Investigador responsable: Reyes Barberá Saez  
Número de investigadores participantes: 4  
Cuantía de la subvención: 9300 euros

---

Título del proyecto: Óxidos de fitoesteres: Formación, biodisponibilidad, citotoxicidad en bebidas a base de leche y zumo de frutas. Ayudas para grupos de investigación de calidad contrastada. Ayudas complementarias para proyectos de I+D. GVAACOMP2011/195  
Tipo de contrato: Investigación.  
Empresa financiadora: Generalitat Valenciana  
Entidades participantes: Universitat de València  
Duración desde: 01/01/2011 hasta: 31/12/2011  
Investigador responsable: Reyes Barberá Saez  
Número de investigadores participantes: 5  
Cuantía de la subvención: 18000 euros

---

Título del proyecto (coordinado): Efectos gastrointestinales y sistémicos de una bebida funcional conteniendo beta criptoxantina y esteroides vegetales: Posibles mecanismos y mediadores implicados. Subproyecto I. Esteroides vegetales, metabolitos y óxidos en bebidas de zumo de frutas y leche. Efecto del tamaño de partícula y emulsionantes sobre la biodisponibilidad. Efectos biológicos. AGL2012-39503-C02-01  
Entidad financiadora: CICYT-Feder  
Duración 2013-2015  
Investigador principal: M<sup>a</sup> Jesús Lagarda Blanch  
Número de investigadores participantes: 4  
Cuantía de la subvención 150000 euros

---

Título del proyecto: Miniproyecto BIOCITRUS (UV-CI-12-290) dentro del proyecto Consolider Ingenio 2010 programa FUNC-FOOD. CSD 2007-00063  
Entidad financiadora: FEDER-CICYT  
Duración desde: 29/07/2011 hasta: 28-11-2013 y 20-01-2013 hasta: 25/03/2013  
Investigador principal: Lorenzo Zacarías  
Número de investigadores participantes:  
Cuantía de la subvención

---

Título del proyecto: Alimentos Funcionales para una Nutrición Personalizada AGL2014-58205-REDC  
Tipo de contrato/: NPCI - Programas de actividad investigadora Consolider-Ingenio  
Empresa/Administración financiadora: 2418 - CICYT-FEDER  
Duración: 2014-16  
Investigador/a Principal: Francico-Tomás Barberán  
Número de investigadores participantes: 16  
Cuantía de la subvención 51000 euros

---

Título del proyecto: Improving Health Properties of Food by Sharing our Knowledge on the Digestive. COST Action FA 1005 Infogest Process. <http://www.cost-infogest.eu/>  
Empresa/Administración financiadora: 3758 - COST (Unión Europea)  
Duración: 2011-2015  
Investigador Principal: Didier Dupont  
Número de investigadores participantes: 260  
Cuantía de la subvención: euros

---

Título del proyecto: Ayudas para la promoción de la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación por los parques científicos de las universidades.  
Empresa/Administración financiadora: Generalitat Valenciana (PPC/2015/048).  
Duración: 2015  
Investigador Principal: Ana Andrés Grau  
Cuantía de la subvención: 6992 euros

---

Título del proyecto: Esteroles vegetales y metabolitos en bebidas de zumo de frutas y leche: Influencia de la presencia de galactooligosacáridos sobre la biodisponibilidad y efectos biológicos. AGL2015-68006-C2-1-R.  
Empresa/Administración financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad- FEDER  
Duración: 2016-2019  
Investigador Principal: IP1: Amparo Alegría Torán IP2: María Jesús Lagarda Blanch. Número de investigadores participantes: 5  
Cuantía de la subvención: 140000 euros

---

Título del proyecto: Eryptocheck. Eriptosis como nuevo biomarcador de pronosis de enfermedad cardiovascular en sujetos hipercolesterolémicos.VLC-Bioclinic-2017-A-09  
Empresa/Administración financiadora: Programa VLC-Bioclinic. Subprograma A: Acciones exploratorias (2017)  
Entidades participantes: Universitat de València e Instituto de Investigación Sanitaria INCLIVA-VLC  
Duración: 11/01/2018-11/01/2019  
Investigador principal: Antonio Cilla Tatay y Sergio Martínez Hervás  
Número de investigadores participantes: 11  
Importe de la subvención: 4.000 €

---

---

Título del proyecto: Actividad biológica de esteroles presentes en alimentos y complementosalimenticios en dianas terapeuticas a nivel cardiovascular e intestinal PID2019-104167RB-I00  
Empresa/Administración financiadora: Ministerio de Ciencia e innovación- FEDER  
Entidades participantes: Universitat de València e Instituto de Investigación Sanitaria INCLIVA-VLC  
Duración: 1/06/2020-1/06/2024  
Investigador principal: IP1: Guadalupe García Llatas IP2: Amparo Alegría Torán  
Número de investigadores participantes: 4  
Importe de la subvención: 249260€

---

#### **Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones (nacionales y/o internacionales)**

Título del contrato/proyecto: Estudio del perfil aminoacídico y la estabilidad de las vitaminas en fórmulas para lactantes  
Tipo de contrato: Investigación  
Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A.  
Entidades participantes: Universitat de València- Hero España S.A.  
Duración, desde: 10/3/1996 hasta: 10/4/1997



Investigador responsable: Rosaura Farré Rovira

Número de investigadores participantes: 3

Importe del proyecto: 708337 ptas

---

Título del contrato/proyecto: Estudio del valor nutritivo de fórmulas para lactantes. Parámetros indicadores de su alteración

Tipo de contrato: Investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A.

Entidades participantes: Universitat de València- Hero España S.A.

Duración, desde: Junio 1997 hasta: Renovación anual 1997, 1998, 1999, 2000

Investigador responsable: Rosaura Farré Rovira

Número de investigadores participantes: 3

Importe del proyecto: 1.978.947 ptas /año

---

Título del contrato/proyecto: Estabilidad de las papillas listas para el consumo/leches de crecimiento. Búsqueda de indicadores de rutina para su evaluación y estudio durante el período de vida útil.

Tipo de contrato: Investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A.

Entidades participantes: Universitat de València- Hero España S.A.

Duración, desde: Mayo 2002 hasta: Renovación anual hasta diciembre 2006

Investigador responsable: Rosaura Farré Rovira

Número de investigadores participantes: 4

Importe del proyecto: 13425 € / año + 16% IVA

---

Título del contrato/proyecto: Determinación de la biodisponibilidad de hierro y especiación del mismo en patés y evaluación de la biodisponibilidad de Ca, P y Zn en preparados lácteos.

Tipo de contrato: Investigación

Empresa/Administración financiadora: Nutrexpa S.A.

Entidades participantes: Universitat de València- Nutrexpa S.A.

Duración: marzo-noviembre 2007

Investigador responsable: Reyes Barberá Saez

Número de investigadores participantes: 3

Importe del proyecto: 13.368.42 euros

---

Título del contrato/proyecto: Estudio de componentes bioactivos presentes en leche y productos destinados a la alimentación del lactante

Tipo de contrato: Investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A.

Entidades participantes: Universitat de València- Hero S.A.

Duración, desde: 2007-2012

Investigador responsable: M<sup>a</sup> Jesús Lagarda Blanch

Número de investigadores participantes: 5

Importe del proyecto: 27000 euros + 16% iva

---

Título del contrato: Evaluación y asesoramiento nutricional en la elaboración de alimentos destinados a la alimentación de lactantes entre 4 y 12 meses.

Tipo de contrato: Investigación

Empresa financiadora: Universitat de València y Citrus levante S.L.

Duración: Noviembre de 2010 a Enero de 2012

Investigador principal: Amparo Alegría Torán

Número de investigadores participantes: 4

Importe del proyecto: 59000 euros

---

Título del contrato: Evaluación de tres fórmulas para lactantes: inicio, continuación y crecimiento.

Tipo de contrato: Informes técnicos (Hojas de encargo)

Empresa/Administración financiadora: Universitat de València y Monet S.L..

Duración, desde: Septiembre de 2012 a Noviembre de 2012

Investigador responsable: Amparo Alegría Torán

Número de investigadores participantes: 5

Importe del proyecto: 3540 euros

Título del contrato/proyecto: Determinación de biodisponibilidad (bioaccesibilidad) del calcio y hierro en productos de galletería y bollería

Tipo de contrato: Investigación

Empresa/Administración financiadora: Nutrexpa S.A.

Entidades participantes: Universitat de València- Nutrexpa S.A.

Duración: diciembre 2011 a abril 2013

Investigador responsable: María Jesús Lagarda Blanch

Número de investigadores participantes: 4

Importe del proyecto: 16500 euros

Título del contrato/proyecto: Identificación y caracterización de gangliosidos, fosfolípidos y esteroides en leche humana e ingredientes destinados a la alimentación infantil.

Tipo de contrato: Investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A.

Duración: mayo 2012 – julio 2015

IP: María Jesús Lagarda Blanch.

Número de investigadores participantes: 4

Importe del proyecto: 110265 euros

Determinación de compuestos bioactivos, bioaccesibilidad y bioactividad en microgreens de rabanito, brócoli, kale y mustard cress. OTR2017-17285INVES

Empresa financiadora: Grupo Alimentario Citrus

Duración: 12 meses, desde 01/09/2017 hasta 31/08/2018

Investigador principal: Antonio Cilla Tatay

Número de investigadores participantes: 5

Importe de la subvención: 30.053,93 €

Determinación del efecto citoprotector y biodisponibilidad de Fe en Caco-2 de hidrolizados enzimáticos de proteínas y péptidos. OTR2017-18257SERVI

Empresa financiadora: Universidad de Antioquia

Duración: meses, desde 18/01/2018 hasta 18/06/2018

Investigador principal: Amparo Alegría Torán

Número de investigadores participantes: 7

Importe de la subvención: 1200 €

Evaluación de un producto en polvo enriquecido con nutrientes. OTR2020-21246SERVI

Empresa financiadora: Manufacturas Ceylan S.L.

Duración: meses, desde 1/12/2020 hasta 31/01/2021

Investigador principal: Guadalupe García Llatas

Número de investigadores participantes: 4

Importe de la subvención: 1500 €

### 3. PUBLICACIONES O DOCUMENTOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS

( CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = “review”, E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido. )

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R. y Farré R.

Título: Níquel. Funciones en el organismo e importancia en alimentación.

Ref. **Alimentaria** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 10 Páginas, inicial: 51 final: 54 Fecha: 1987

Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R. and Farré R.  
Título: Atomic absorption spectrophotometric determination of nickel in foods.  
Ref. **J. Micr. Anal.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 4 Páginas, inicial: 229 final: 239 Fecha: 1988  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J., Roig M.J. and Romero, I.  
Título: Evaluation of antimony, cadmium, lead levels in vegetables, drinking and raw water from different agricultural areas.  
Ref. **Intern. J. Environ. Anal. Chem.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 38 Páginas, inicial: 65 final: 73 Fecha: 1990  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R. and Lagarda, M.J. Título: Lead, cadmium and chromium content of edible vegetables grown in three different agricultural areas.  
Ref. **Food Addit. Contam.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 7 Páginas, inicial: 522 final: 525 Fecha: 1990  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R. and Farré, R.  
Título: Influence of environmental contamination on Cd, Co, Cr, Cu, Ni, Pb and Zn content of edible vegetables: Safety and nutritional aspects.  
Ref. **J. Micronutr. Anal.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 8 Páginas, inicial: 91 final: 104 Fecha: 1990  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Boluda R., Errecalde F., Farré R. and Lagarda, M.J.  
Título: Environmental cadmium, lead and nickel contamination. Possible relationship between soil and vegetable content.  
Ref. **Fresenius' Z. Anal. Chem.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 339 Páginas, inicial: 654 final: 657 Fecha: 1991  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Morales, M.; Vitoria, I.; Alegría, A.; Llopis, A.; Brines, J.  
Título: Cadmium and selenium concentrations in drinking water in the Valencian community (spain) *publicado en* Human and animal health in relation to circulation processes of selenium and cadmium.  
Ref. The Norwegian Academy of Science and Letters. Jul Lag Engers Boktrykkeri A/S, Otta Libro: x  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 55 final: 64 Fecha: 1991  
Lugar de publicación: Noruega. ISBN 82908880301

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Boluda R., Errecalde F., Farré R., Lagarda MJ  
Título: Relationship between cobalt, copper and zinc content of soils and vegetables.  
Ref. **Nahrung** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 36 Páginas, inicial: 451 final: 460 Fecha: 1992  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Farré R., Alegría A., Barberá R. and Lagarda M.J.  
Título: Water contribution to trace element intake of bottle fed infants.  
Ref. **Act Ped Esp** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 50 Páginas, inicial: 675 final: 681 Fecha: 1992  
Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Jiménez, A., Farré R. y Alegría A.  
Título: Fórmulas para lactantes: puesta a punto del método para la determinación de triptófano.  
Ref. **Anales de Investigación del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos**. Universidad Politécnica  
revista : x Libro x  
Clave: CL Volumen: III Páginas, inicial: 227 final: 240 Fecha: 1994  
Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Ferreres, M., Farré R. y Alegría A.  
Título: Determinación de triptófano en fórmulas para lactantes por cromatografía líquida de alta eficacia.  
Ref. **Anales de Investigación del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos**. Universidad Politécnica  
revista : x Libro x  
Clave: CL Volumen: IV Páginas, inicial: 225 final: 240 Fecha: 1994  
Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R and Moreno, A.  
Título: GFAAS determination of selenium in infant formulas using a microwave digestion method.  
Ref. **Nahrung** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 38 Páginas, inicial: 382 final: 385 Fecha: 1994  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda, M.J. and Lorente R.  
Título: Selenium content of infant formulas and estimation of the intake of bottle fed infants.  
Ref. **Nahrung** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 39 Páginas, inicial: 237 final: 240 Fecha: 1995  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Ruiz,C; Alegría,A., Barberá,R.,Farré,R y Lagarda M.J  
Título: Direct determination of calcium, magnesium, sodium, potassium and iron in infant formulas by atomic spectroscopy.Comparison with dry and wet digestions methods.  
Ref. **Nahrung** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 39 Páginas, inicial: 497 final: 504 Fecha: 1995  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R., Ferrerés M., Lagarda M.J. and López J.C.  
Título: Isocratic high-performance liquid chromatographic determination of tryptophan in infant formulas.  
Ref. **J Chromatography A** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 721 Páginas, inicial: 83 final: 88 Fecha: 1996  
Lugar de publicación: Países Bajos

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J., Lorente R.M. and Torres A.  
Título: Effectiveness of microwave based digestion procedures for the demineralization of human milk and infant formulas prior to fluorometric determination of selenium.  
Ref. **Nahrung** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 40 Páginas, inicial: 92 final: 95 Fecha: 1996  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Ruíz M.C., Alegría A., Barberá R., Farré R. and Lagarda M.J.  
Título: Calcium, magnesium, sodium, potassium and iron content of infant formulas and estimated daily intakes.  
Ref. **J. Trace Elements Med. Biol.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 10 Páginas, inicial: 25 final: 30 Fecha: 1996  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J. and Mandin A.  
Título: In vitro bioavailability of copper, zinc, and iron in infant formulas supplemented with copper salts.  
Ref. **Metal Ions in Biology and Medicine** revista : Libro X  
In:, (1996) vol. 4, pp. 9-11. Eds. Ph. Collery, J. Corbella, J.L. Domingo, J.L. Etienne, J.M. Llobet. John Libbey Eurotext, Paris. L.  
Lugar de publicación: Francia

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R., García M.J. and Lagarda, M.J.  
Título: Copper, zinc and SOD reference values of a Spanish population group residing in Valencia.  
Ref. **Metal Ions in Biology and Medicine** revista : Libro X  
In:, (1996) vol. 4, pp.519-521. Eds. Ph. Collery, J. Corbella, J.L. Domingo, J.L. Etienne, J.M. Llobet. John Libbey Eurotext, Paris. L.  
Lugar de publicación: Francia

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Clemente G., Farré R., García M.J. and Lagarda M.J.  
Título: Selenium and Glutathione Peroxidase reference values in whole blood and plasma of a reference population living in Valencia, Spain.  
Ref. **J. Trace Elements Med. Biol.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 10 Páginas, inicial: 223 final: 228 Fecha: 1996  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J. and López J.C..  
Título: HPLC method for cyst(e)ine and Methionine in Infant Formulas.  
Ref. **J. Food Sci.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 61 Páginas, inicial: 1132 final: 1135 Fecha: 1996  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Van Dael P., Van Dokkum W., Ducros V., Fairweather-Tait S., Hurrell R.F., Cashman K., Flynn Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J., Mc Leod F., Mc Gaw B.A. (Compiled by Fairweather-Tait. S., Hurrell, R.F)  
Título: Bioavailability of minerals and trace elements.  
Ref. **Nutrition Research Reviews** revista : x Libro  
Clave: R Volumen: 9 Páginas, inicial:295 final: 324 Fecha: 1996  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Aduna de Paz L., Alegría A., Barberá R., Farré R. and Lagarda M.J.  
Título: Determination of mercury in dry-fish samples by microwave digestion and flow injection analysis system cold vapor atomic absorption spectrometry.  
Ref. **Food Chem** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 58 Páginas, inicial: 169 final: 172 Fecha: 1997  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Ruíz C., Alegría A., Barberá R., Farré R.. and Lagarda M.J.  
Título: Determination of plasma lipid hydroperoxides by a NADPH/NADP<sup>+</sup> coupled enzyme reaction system. Evaluation of a method  
Ref. **Eur J Clin Chem Clin Biochem** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 35 Páginas, inicial:893 final: 898 Fecha: 1997  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R., Ferrer E. and Lagarda M.J.  
Título: Optimization of selenium determination in human milk and whole blood by Flow -Injection Hydride Atomic Absorption Spectrometry.  
Ref. **J AOAC Int** revista : x Libro

Clave: A                      Volumen: 81            Páginas, inicial: 457    final: 461    Fecha: 1998  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Ruíz C., Alegría A., Barberá R., Farré R. and Lagarda M.J.

Título: Selenium, zinc and copper in plasma patients with type I diabetes mellitus in different metabolic control status.

Ref. **J. Trace Elements Med. Biol.**            revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 12            Páginas, inicial: 91    final: 95    Fecha: 1998

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer E., Alegría A., Barberá R., Farré R. and Lagarda M.J.

Título: Whole blood selenium determination: Optimization of an ET-AAS method.

Ref. **Metal Ions in Biology and Medicine**            revista :                      Libro X

In., (1998) vol. 5, pp. 23-27. Eds. Ph. Collery, Brätter P., Negretti de Brätter V., Khassanova L., Etienne J.C. John Libbey Eurotext, Paris.L.

Lugar de publicación: Francia

---

Autores (p.o. de firma): García R., Alegría A., Barberá R., Farré R. and Lagarda M.J.

Título: Dialysability of iron, zinc, copper of different types of infant formulas marketed in Spain.

Ref. **Biol Trace Elem Res**            revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 65            Páginas, inicial: 1    final: 11    Fecha: 1998

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A. Barberá R., Farré R., Lagarda M.J. y López Berber J.C.

Título: Determinación de aminoácidos en fórmulas para lactantes por cromatografía líquida de alta resolución en fase reversa.

Ref. **Alimentaria**            revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 295            Páginas, inicial: 103    final: 110    Fecha: 1998

Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Lozano A, Alegría A, Barberá R, Farré R y Lagarda M.J.

Título: Evaluación de la determinación de ácido ascórbico, cítrico, lactosa y maltodextrinas en zumos y fórmulas para lactantes.

Ref. **Alimentaria**            revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 298            Páginas, inicial: 95    final: 99    Fecha: 1998

Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Falomir P., Alegría A. Barberá R., Farré R. y Lagarda M.J.

Título: Direct determination of lead in human milk by electrothermal atomic absorption spectrometry.

Ref. **Food Chem.**            revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 64            Páginas, inicial: 111    final: 113    Fecha: 1999

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Roig M.J., Alegría A., Barberá R., Farré R. and Lagarda M.J.

Título: Calcium dialysability as an estimation of bioavailability of human milk, cow milk and infant formulas.

Ref. **Food Chem.**            revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 64            Páginas, inicial: 403    final: 409    Fecha: 1999

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Roig M.J., Alegría A., Barberá R., Farré R. and Lagarda M.J.

Título: Calcium bioavailability in human milk, cow milk and infant formulas- Comparison between dialysis and solubility methods.

Ref. **Food Chem.** revista : x Libro  
 Clave: A Volumen: 65 Páginas, inicial: 353 final: 357 Fecha: 1999  
 Lugar de publicación: Reino Unido

Autores (p.o. de firma): Roig M.J., Alegría A., Barberá R., Farré R. and Lagarda M.J.  
 Título: Effect of different infant formula components on calcium dialysability.  
 Ref. **Eur Food Res Technol. / Z. Lebensm. Unters. Forsch.** revista : x Libro  
 Clave: A Volumen: 209 Páginas, inicial: 93 final: 96 Fecha: 1999  
 Lugar de publicación: Alemania

Autores (p.o. de firma): Ruiz C.; Alegría A.; Barberá R.; Farré R. and Lagarda M.J.  
 Título: Lipid peroxidation and antioxidant enzyme activities in patients with type 1 diabetes mellitus.  
 Ref. **Scand J Clin Lab Invest.** revista : x Libro  
 Clave: A Volumen: 59 Páginas, inicial: 99 final: 106 Fecha: 1999  
 Lugar de publicación: Noruega

Autores (p.o. de firma): Ferrer E., Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J. and Monleón J.  
 Título: Whole blood selenium content in pregnant women.  
 Ref. **Sci. Total Environ.** revista : x Libro  
 Clave: A Volumen: 227 Páginas, inicial: 139 final: 143 Fecha: 1999  
 Lugar de publicación: Países Bajos

Autores (p.o. de firma): Torres M.A., Verdoy J., Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J. and Monleón J.  
 Título: Selenium contents of human milk and infant formulas in Spain.  
 Ref. **Sci. Total Environ.** revista : x Libro  
 Clave: A Volumen: 228 Páginas, inicial: 185 final: 192 Fecha: 1999  
 Lugar de publicación: Países Bajos

Autores (p.o. de firma): Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda, M.J. and López J.C.  
 Título: Amino acid contents of infant formulas.  
 Ref. **Journal of Food Composition and Analysis** revista : x Libro  
 Clave: A Volumen: 12 Páginas, inicial: 137 final: 146 Fecha: 1999  
 Lugar de publicación: Estados Unidos

Autores (p.o. de firma): Viadel B., Alegría A., Barberá R., Farré R. y Lagarda M.J.  
 Título: Evaluación de un método para la determinación por CLAR de triptófano en fórmulas para lactantes.  
 Ref. **Alimentaria** revista : x Libro  
 Clave: A Volumen: 299 Páginas, inicial: 165 final: 167 Fecha: 1999  
 Lugar de publicación: España

Autores (p.o. de firma): López J.C., Alegría A., Barberá R., Farré R. y Lagarda M.J.  
 Título: Estimación de los aportes de aminoácidos esenciales y semiesenciales por las fórmulas para lactantes.  
 Ref. **Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria** revista : x Libro  
 Clave: A Volumen: 19 Páginas, inicial: 39 final: 43 Fecha: 1999  
 Lugar de publicación: España

Autores (p.o. de firma): Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P. and Romero F. Revisión: **5 (6) 447-461**  
 Título: Indicators of damage of protein quality and nutritional value of milk.

Ref. **Food Science and Technology International** revista : x Libro  
Clave: R Volumen: 5 Páginas, inicial: 447 final:461 Fecha: 1999  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): García M.J., Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J.  
Título: Selenium, Copper and zinc indices of nutritional status: Influence of sex and season on reference values.

Ref. **Biol. Trace Element Res** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 73 Páginas, inicial: 77 final: 83 Fecha: 2000  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Guillem A., Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J.  
Título: In vitro zinc dialysability of zinc salts added to milk and soy based infant formulas.

Ref. **Biol. Trace Element Res** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 73 Páginas, inicial: 11 final: 19 Fecha: 2000  
Lugar de publicación: Estados Unidos  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Jovaní M., le Masle M., Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J. and Clemente G.

Título: In vitro interactions between calcium, zinc, copper and iron in milk/soy based infant formulas.

Ref. **Food Science and Technology International** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 6 Páginas, inicial: 25 final: 31 Fecha: 2000  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Jovaní M., Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J., Clemente G.

Título: Effect of ascorbic acid, citric acid, proteins and phytates on dialysability of calcium, zinc, copper and iron in soy-based infant formulas.

Ref. **Nahrung** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 44 Páginas, inicial: 114 final: 117 Fecha: 2000  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P. and Romero F. J.

Título: Effects of thermall processing and storage on available lysine and furfural compounds contents of infant formulas.

Ref. **J. Agric. Food Chem.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen:48 Páginas, inicial: 1817 final:1822 Fecha: 2000  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer E., Alegría A., Courtois G., Farré R.

Título: High performance liquid chromatographic determination of Maillard compounds in store-brand and name-brand ultra-high-temperature-treated cows' milk.

Ref. **J. Chromatogr. A** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 881 Páginas, inicial: 599 final: 606 Fecha: 2000  
Lugar de publicación: Países Bajos

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P., Romero F

Título: Infant formulas indicators of Maillard reaction.

Ref. **Czech. J. Food Sci.** revista : x Libro  
Clave: A Volumen:18 Páginas, inicial: 98 final: 100 Fecha: 2000  
Lugar de publicación: República Checa

---

Autores (p.o. de firma): Viadel B., Alegría A., Farré R., Abellán P. and Romero F.



Título: Amino acid profile of milk-based infant formulas.

Ref. **Internat. J. Food Sci. Nutr.**

revista : x

Libro

Clave: A

Volumen: 51

Páginas, inicial: 367

final: 372

Fecha: 2000

Lugar de publicación:

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer E, Alegría A, Farré R.

Título: Advanced glycosilation end products (AGEs) and colour in milk and milk resembling systems  
A review

Ref. **Recent Res Devel Agricultural & Food Chem Food Chemistry. Research Signpos**

revista :

Libro x

Clave: CL

Volumen:4

Páginas, inicial: 269

final: 290

Fecha: 2000

Lugar de publicación: India

---

Autores (p.o. de firma): Ubillús F., Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J.

Título: Methylmercury and inorganic mercury determination in fish by cold vapour generation atomic  
absorption spectrometry.

Ref. **Food Chemistry**

revista : x

Libro

Clave: A

Volumen:

71

Páginas, inicial: 529

final: 533

Fecha: 2000

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): López JC, Lozano A., Alegría A., Barberá R., Farré R., Clemente G.

Título: Mathematic predictive models for calculating copper, iron and zinc dialysability in infant  
formulas.

Ref. **European Food Research Technology**

revista : x

Libro

Clave: A

Volumen:

212

Páginas, inicial: 608

final: 612

Fecha: 2001

Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P., Romero F.

Título: High performance liquid chromatographic determination of furfural compounds in infant  
formulas. Changes during heat treatment and storage.

Ref. **J. Chromatogr. A**

revista : x

Libro

Clave: A

Volumen:

947

Páginas, inicial: 85

final: 95

Fecha: 2002

Lugar de publicación: Países Bajos

---

Autores (p.o. de firma): Rodrigo N., Alegría A., Barberá R., Farré R.

Título: High performance liquid chromatographic determination of tocopherols in infant formulas.

Ref. **Journal of Chromatography A**

revista : x

Libro

Clave: A

Volumen:

947

Páginas, inicial: 97

final: 102

Fecha: 2002

Lugar de publicación: Países Bajos

---

Autores (p.o. de firma): Máñez G., Alegría A., Farré R., Frígola A.

Título: Effect of traditional, microwave and industrial cooking on inositol phosphate content in beans,  
chickpeas and lentils.

Ref. **Intern. J. Food Sci. Nutr.**

revista : x

Libro

Clave: A

Volumen: 53

Páginas, inicial: 503

final: 508

Fecha: 2002

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P., Romero F.

Título: Evolution of available lisien and furosine contents in milk-based infant formulas throughout the  
shelf-life storage period.

Ref. **J Sci Food Agric**

revista : x

Libro

Clave: A

Volumen: 83

Páginas, inicial: 465

final: 472

Fecha: 2003

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P., Romero F. **47** (2003), No. 6, 403-407. A.

Título: Fluorometric determination of chemically available lysine: Adaptation, validation and application to different milk products.

Ref. **Nahrung** revista : x Libro

Clave: A Volumen:47 Páginas, inicial: 403 final: 407 Fecha: 2003

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Alegría Torán, A., Farré, R. 2003. pp 55-70. CL

Título: Horchata y salud. Aspectos nutricionales y dietéticos. Jornada chufa y horchata. Tradición y salud.

Ref. Edita Fundación Valenciana de Estudios Avanzados. Generalitat Valenciana Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación. Valencia. revista : Libro: x

Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 55 final:70 Fecha: 2003

Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A, Barberá R, Farré R and Lagarda M.J.

Título: : Inorganic Nutrients. In: Handbook of Food Analysis.

Ref. Edited by Leo M.L. Nollet. Second Edition, Revised and Expanded. Marcel and Dekker, Inc. New York 2004. ISBN 0-8247-5036-5 revista : Libro x

Clave: CL Volumen: 1. Chapter 28 Páginas, inicial: 747 final: 770 Fecha: 2004

Autores (p.o. de firma): Miquel E, Alegría A, Barberá R, Farré R, Clemente G.

Título: Stability of tocopherols in adapted milk-based infant formulas during storage.

Ref. **Internat Dairy J.** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 14 Páginas, inicial: 1003 final: 1011 Fecha: 2004

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Miquel E, Alegría A, Barberá R, Farré R.

Título: Microdetermination of phosphorus from infant formulas, casein and casein phosphopeptides.

Ref. **European Food Research and Technology** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 219 Páginas, inicial: 639 final: 642 Fecha: 2004

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Bosch, L.; Alegría, A.; and Farré, R..

Título: RP-HPLC determination of tiger nut and orgeat amino acid contents.

Ref. **Food Science and Technology International** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 11 Páginas, inicial: 33 final: 40 Fecha: 2005

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer E, Alegría A, Farré R, Abellán P, Romero F.

Título: High-performance liquid chromatographic determination of furfural compounds in infant formulas during full shelf-life.

Ref. **Food Chemistry** revista : x Libro

Clave: A Volumen:89 Páginas, inicial: 639 final: 645 Fecha: 2005

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Ferrer, F.; Alegría, A., Farré, R.; Clemente, G., Calvo, C.

Título: Fluorescent, browning index and color in infant formulas during storage.

Ref. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 53 Páginas, inicial: 4911 final: 4917 Fecha: 2005

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

---

Autores (p.o. de firma): Miquel E, Gómez JA, Alegría A, Barberá R, Farré R, Recio I.  
Título: Identification of casein phosphopeptides released after simulated digestion of milk-based infant formulas

Ref. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 53 Páginas, inicial: 3426 final: 3433 Fecha: 2005  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Miquel E, Gómez JA, Alegría A, Barberá R, Farré R.  
Título: Speciation analysis of calcium, iron and zinc in casein phosphopeptides fractions from toddler milk-based formula by anion exchange and reversed-phase high-performance liquid chromatography-mass spectrometry/flame atomic-absorption spectroscopy.

Ref. **Analytical and Bioanalytical Chemistry** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 381 Páginas, inicial: 1082 final: 1088 Fecha: 2005  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Farré R, Miquel E, Alegría A, Barberá R, Gómez JA, Recio I.  
Título: Caseinofosfopéptidos en alimentos infantiles y su relación con la biodisponibilidad mineral.

Ref. **Nutrición Hospitalaria** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: XX Páginas, inicial: 66 final: 67 Fecha: 2005  
Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Perales S, Alegría A, Barberá R, Farré R.

Título: Review of vitamin D determination in milk products

Ref. **Food Science and Technology International** revista : x Libro  
Clave: R Volumen: 11 Páginas, inicial: 451 final: 462 Fecha: 2005  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Perales S, Delgado MM, Alegría A, Barberá R, Farré R.

Título: High Performance Liquid Chromatographic determination of vitamin D<sub>3</sub> in infant formulas and fortified milk.

Ref. **Analytica Chimica Acta**, revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 543 Páginas, inicial: 58 final: 63 Fecha: 2005  
Lugar de publicación: Países Bajos

---

Autores (p.o. de firma): Bosch L., Alegría A., Farré R.

Título: Application of the 6-aminoquinolyl-N-hydroxysuccinimidyl carbamate (AQC) reagent to the RP-HPLC determination of amino acids in infant foods.

Ref. **J. Chromatography B**, revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 831 Páginas, inicial: 176 final: 183 Fecha: 2006  
Lugar de publicación: Países Bajos

---

Autores (p.o. de firma): Bosch L., Alegría A., Farré R.

Título: Amino acid contents of infant foods.

Ref. **International Journal of Food Science and Nutrition**. revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 57 Páginas, inicial: 212 final: 218 Fecha: 2006  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Miquel E, Gómez JA, Alegría A, Barberá R, Farré R, Recio I

Título: Identification of casein phosphopeptides after simulated gastrointestinal digestion by tandem mass spectrometry.. 222, 48-53

Ref. **European Food Research and Technology** revista : x  
Clave: A Volumen: 222 Páginas, inicial: 48 final: 53 Fecha: 2006

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (p.o. de firma): Miquel E, Alegria A, Barberá R, Farré R,  
Título: Casein phosphopeptides released by simulated gastrointestinal digestion of infant formulas and their potential role in mineral binding.

Ref. **Internacional Dairy Journal** revista : x  
Clave: A Volumen:16 Páginas, inicial: 992 final: 1000 Fecha: 2006  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Miquel E, Gómez JA, Alegria A, Barberá R, Farré R, Recio I.  
Título: Identification of casein phosphopeptides in  $\beta$ -casein and commercial hydrolysed casein by mass spectrometry.

Ref. **Food Science and Technology Internacional** revista: x  
Clave: A Volumen 12 Páginas, inicial:379 final:384 Fecha:2006  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Miquel E, Alegria A, Barberá R, Farré R.  
Título: Identification of novel phosphopeptides alter simulated digestion of  $\alpha_{s2}$ -casein by tandem mass spectrometry

Ref. **Food Science and Technology Internacional** revista: x  
Clave: A Volumen 12 Páginas, inicial: 531 final:537 Fecha: 2006  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores(p.o. de firma): Alegría, A., Barberá, R., Lagarda, M.J., Farré, R.

Título: Biodisponibilidad de sustancias tóxicas en los alimentos.

Ref. Toxicología Alimentaria. Cameán, A.M. y Repetto M. Diaz de Santos. Libro: x  
Clave: CL Capítulo 4 Volumen:102 Páginas, inicial:61 final:76 Fecha: 2006  
Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Barberá R., Alegría A.

Título: Caseinofosfopéptidos y su relación con la biodisponibilidad.

Ref. **Alimentaria** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 378 Páginas, inicial:74 final: Fecha: 2006  
Lugar de publicación: España

---

Autores (p.o. de firma): Bosch L., Alegria, A., Farré F., Clemente G.

Título: Fluorescence and color as markers for the Maillard reaction in milk-cereal based infant foods during storage.

Ref. **Food Chemistry** revista : x Libro  
Clave: A Volumen:105 Páginas, inicial: 1135 final: 1143 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Valle-Giner I., Martí-Bonmatí E., Alegría-Torán A., Montero A., Morcillo, E.  
Título: Changes in  $\alpha$ -tocopherol and retinol levels during cardiopulmonary bypass correlate with maximal arterial partial pressure of oxygen

Ref. **Free Radical Research** revista : x Libro  
Clave: A Volumen:41 Páginas, inicial: 1061 final: 1067 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Lourdes Bosch, Maria Luz Sanz, Antonia Montilla, Amparo Alegría, Rosaura Farré, Dolores del Castillo

Título: Simultaneous analysis of lisen, N $\epsilon$ -carboxymethyllysine and lysinoalanine from proteins.

Ref. **Journal of Chromatography B** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 860 Páginas, inicial: 69 final: 77 Fecha: 2007

Lugar de publicación: Países Bajos

---

Autores (p.o. de firma): Bosch L., Alegría, A., Farré, R., Clemente, G.

Título: Effect of storage conditions on furose formation in milk-cereal based baby foods.

Ref. **Food Chem** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 107 Páginas, inicial: 1681 final: 1686 Fecha: 2008

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Laparra JM, Alegría, A., Barberá R, Farré R.

Título: Antioxidant effect of casein phosphopeptides compared with fruit beverages supplemented with skimmed milk against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in Caco-2 cells

Ref. **Food Research International** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 41 Páginas, inicial: 773 final: 779 Fecha: 2008

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Cilla A, Laparra JM, Alegría A, Barberá R, Farré R

Título: Antioxidant effect derived from bioaccessible fractions of fruit beverages against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in Caco-2 cells.

Ref. **Food Chem** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 106 Páginas, inicial: 1180 final: 1187 Fecha: 2008

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Garcia-Nebot MJ, Alegría A, Barberá R, Clemente G, Romero F.

Título: Does the addition of caseinophosphopeptides or milk improve zinc in vitro bioavailability in fruit beverages?

Ref. **Food Research International** revista : x Libro

Clave: A Volumen : 42 Páginas, inicial: 1475 final: 1482

Fecha: 2009

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A, Barberá R, Lagarda MJ and Farré R

Título: Minerals and Trace Elements

Ref. Handbook of Muscle Foods Analysis. Edited by Leo M.L. Nollet and Fidel Toldrá. CRC Press.

Boca Ratón revista : X Libro

Clave: CL Volumen : Chapter 25 Páginas, inicial: 441 final: 463 Fecha: 2009

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A, Barberá R, Lagarda MJ and Farré R

Título: Vitamins

Ref. Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis. Edited by Leo M.L. Nollet and Fidel Toldrá.

CRC Press. Boca Ratón revista : X Libro

Clave: CL Volumen : Chapter 15 Páginas, inicial: 291 final: 326 Fecha: 2009

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Laparra JM, Barberá R, Alegría A, Glahn RP, Miller DD.

Título: Purified glycosaminoglycans from cooked haddock may enhance Fe uptake via endocytosis in a Caco-2 cell cultural model.

Ref. **Journal of Food Science** revista : x Libro

Clave: A Volumen : 74 Páginas, inicial: H168 final: H173 Fecha: 2009

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Alegría A, Barberá R, Lagarda MJ and Farré R

Título: **Minerals and Trace Elements**

Ref. Handbook of Dairy products. Edited by Leo M.L. Nollet and Fidel Toldrá. CRC Press. Boca Ratón

revista : X Libro

Clave: L      Volumen :Chapter 26    Páginas, inicial: 547    final.581      Fecha: 2010  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma): Lacomba R, Salcedo J, Alegría A, Lagarda MJ, Barberá R, Matencio E.  
Título: Determination of sialic acid and gangliosides in biological samples a dairy products. a review.  
Ref. **Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis**      revista : x      Libro  
Clave: R      Volumen :51    Páginas, inicial: 346    final.357      Fecha: 2010  
Lugar de publicación: Países Bajos

---

Autores (p.o. de firma): García-Nebot MJ, Alegría A, Barberá R, Clemente G, Romero F.  
Título: Addition of milk or caseinophosphopeptides to fruit beverage to improve iron bioavailability?  
Ref. **Food Chemistry**      revista : x      Libro  
Clave: A      Volumen :119    Páginas, inicial:141    final. 148      Fecha: 2010  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): García-Nebot MJ, Cilla A, Alegría A, Barberá R, Lagarda MJ, Clemente G  
Título: Effect of caseinophosphopeptides added to fruit beverages upon ferritin synthesis in Caco-2 cell  
Ref. **Food Chemistry**      revista : x      Libro  
Clave: A      Volumen : 122    Páginas, inicial:92    final.97      Fecha: 2010  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): García-Nebot MJ, Alegría A, Barberá R, Contreras MM, Recio I.  
Título: Milk versus caseinophosphopeptides added to fruit beverages. Resistance and release from simulated gastrointestinal digestion  
Ref.: **Peptides**      revista : x      Libro  
Clave: A      Volumen :31    Páginas, inicial: 555    final. 561      Fecha: 2010  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Hernández-Mijares A, Bañuls C, Rocha M, Morillas C, Martínez-Triguero ML, Victor VM, Lacomba R, Alegría A, Barbera R, Farre R Lagarda MJ  
Título: Effects of phytosterol ester-enriched low-fat milk on serum lipoprotein profile in mildly hypercholesterolemic patients are not related to dietary cholesterol or saturated fat intake.  
Ref. **British Journal of Nutrition**      revista : x      Libro  
Clave: Artículo Volumen : 104    Páginas, inicial: 1018    final. 1025      Fecha: 2010  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (p.o. de firma): Antonio Cilla, José Moisés Laparra, Amparo Alegría, Reyes Barberá  
Título: Mineral and/or milk supplementation of fruit beverages helps in the prevention of H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in Caco-2 cells. DOI:10.3305/nh.2011.26.3.5186  
Ref: **Nutrición Hospitalaria** revista : x      Libro  
Clave: A      Volumen:26    Páginas, inicial: 614    final. 621      Fecha: 2011  
Lugar de publicación: España

---

Autores(p.o. firma): Jaime Salcedo, Ramon Lacomba, Amparo Alegría, Reyes Barberá, Ester Matencio, M<sup>a</sup> Jesus Lagarda  
Título: Comparison of spectrophotometric and HPLC methods for determining sialic acid in infant formulas . DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.02.069  
Ref: **Food Chemistry** revista : x      Libro  
Clave: A      Volumen: 127    Páginas, inicial:1905    final:1910      Fecha: 2011  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): García-Nebot MJ, Cilla A, Alegría A, Barberá R.  
Título: Caseinophosphopeptides exert partial and site-specific cytoprotection against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in Caco-2 cells. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.05.129

Ref: **Food Chemistry**, revista : x                      Libro  
Clave: A                  Volumen:129    Páginas, inicial:1495   final: 1503                  Fecha: 2011  
Lugar de publicación: Reino Unido

Autores (p.o. de firma) R. Lacomba, J. Salcedo, A. Alegria, R. Barberá, P. Hueso, E. Matencio, M.J. Lagarda

Título:Effect of simulated gastrointestinal digestion on sialic acid and gangliosides present in human milk and infant formulas. DOI: [dx.doi.org/10.1021/jf200663k](https://doi.org/10.1021/jf200663k)

Ref: **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, revista : x Libro  
Clave: A Volumen:59 Páginas, inicial: 5755 final: 5762 Fecha: 2011  
Lugar de publicación: Estados Unidos

Autores (por orden de firma): García-Llatas G, Alegría A, Barberá R, Farré R.  
Título: “Minerals and trace elements”, en “Handbook of Analysis of Edible Animal By-Products”.  
Ref CRC Press; Leo M.L. Nollet y Fidel Toldrá editores. ISBN: 978-1-4398- 0360-8. 2011  
revista : x                      Libro: x  
Clave: CL                      Volumen:11      Páginas, inicial: 183    final: 203                      Fecha: 2011  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (p.o. de firma) R. Lacomba, J. Salcedo, A. Alegria, R. Barberá, P. Hueso, E. Matencio, M.J. Lagarda

Titulo:Sialic acid (N-acetyl and N-glycolylneuraminic acid) and ganglioside content in whey protein concentrates and infant formulas. DOI:10.1016/j.idairyj.2011.05.008

Ref: **International Dairy Journal**, revista : x Libro  
Clave: A Volumen:21 Páginas, inicial: 887 final: 895 Fecha: 2011  
Lugar de publicación: Reino Unido

Autores (por orden de firma): Cilla, A., Lagarda, MJ., Alegría, A., De Ancos, B., Cano, MP., Sánchez-Moreno, C., Plaza, L., Barberá, R.

Título: Effect of processing and food matrix on calcium and phosphorous bioavailability from milk-based fruit beverages in Caco-2 cells. DOI: 10.1016/j.foodres.2011.07.018

Ref <b>Food Research International</b>	revista : x	Libro	
Clave: A	Volumen: 44	Páginas, inicial: 3030	final:3038
Lugar de publicación: Estados Unidos			Fecha: 2011

Autores (por orden de firma): Alemany-Costa L, Gonzalez-Larena M, García-Llatas G, Alegría A, Barberá R, Sanchez-Siles LM, Lagarda MJ.

Titulo: Sterol stability in functional fruit beverages enriched with different plant sterol sources.  
DOI:10.1016/J.FOODRES.2012.05.005

Ref. **Food Research International** revista : x Libro  
Clave: A Volumen: 48 Páginas, inicial:265 final: 270 Fecha: 2012  
Lugar de publicación: Estados Unidos

Autores (p.o. de firma): García-Llatas G, Alegría A, Barberá R, Lagarda MJ, Farré R.  
Título: **Minerals**, in "Handbook of Analysis of Active Ingredients in Functional Foods.  
Ref CRC Press; Leo M.L. Nollet y Fidel Toldrá editors. ISBN: 978-1-4398-1588-5. 2012 Libro x  
Clave: CL Volumen:31 Páginas, inicial:689 final 722 Fecha: 2012  
Lugar de publicación: Estados Unidos

Autores (por orden de firma): Alemany L, Laparra JM, Barberá R, Alegría A.  
Título: Evaluation of the cytotoxic effect of 7keto-stigmasterol and 7keto-cholesterol in human intestinal (Caco-2) cells. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fct.2012.06.036>  
Ref **Food and Chemical Toxicology** revista : x Libro

Clave: A                      Volumen: 50    Páginas, inicial: 3106    final: 3113                      Fecha: 2012  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Cilla, A., Alegría, A., De Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., Cano, MP Plaza, L. Clemente G., Lagarda, MJ., Barberá, R.

Título: Bioaccessibility of Tocoherols, Carotenoids and Ascorbic Acid from Milk- and Soy-Based Fruit Beverages: Influence of Food Matrix and Processing. DX.DOI.ORG/10.1021/JF301165rl

Ref **Journal of Agricultural and Food Chemistry** revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 60    Páginas, inicial: 7282    final: 7290                      Fecha: 2012

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Lacomba R, Cilla A, Alegria A, Barbera R, Sivistre D.

Título: Stability of fatty acids and tocopherols during cold storage of human milk.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2012.06.002>

Ref **International Dairy Journal** revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 27    Páginas, inicial: 22    final: 26                      Fecha: 2012

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Cilla, A., Lacomba, R., García-Llatas G. y Alegría, A.

Título: Prebióticos y nucleótidos en alimentación infantil; revisión de la evidencia. DOI:10.3305/nh.2012.27.4.5811

Ref **Nutrición Hospitalaria** revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 27    Páginas, inicial: 1037    final: 1048                      Fecha: 2012

Lugar de publicación: España

---

Autores (por orden de firma): García-Nebot MJ, Barberá R, Alegría A.

Título: Iron and zinc bioavailability in Caco-2 cells: Influence of caseinophosphopeptides. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.10.113>

Ref **Food Chemistry** revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 138    Páginas, inicial: 1298    final: 1303                      Fecha: 2013

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Cilla A., Alegría A., Barberá R.

Título: Foods or bioactive constituents of foods as chemopreventives in cell lines after simulated gastrointestinal digestion: a review. <http://dx.doi.org/10.5772/515> En: Oxidative stress and chronic degenerative diseases- A role for antioxidants.

Ref Ed José A. Morales-González, Chapter 6. Pp 131-151. 2013. ISBN 978-953-51-1123-8.

Clave: CL

---

Autores (por orden de firma): Alemany L, Laparra JM, Barberá R, Alegría A.

Título: Relative expression of cholesterol transport-related proteins and inflammation markers through the induction of 7-ketosterol-mediated stress in ccao-2 cells. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fct.2013.02.040>

Ref **Food and Chemical Toxicology** revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 56    Páginas, inicial: 247    final: 253                      Fecha: 2013

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Salcedo J., Barbera, R., Matencio, E., Alegría A., Lagarda M.J. 136, 726-734, 2013.A

Título: Gangliosides and sialic acid effects upon newborn pathogenic bacteria adhesion: An *in vitro* study. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.08.078>

Ref **Food Chemistry** revista : x                      Libro

Clave: A                      Volumen: 136    Páginas, inicial: 726    final: 734                      Fecha: 2013



Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Bosch V., Cilla, A., García-Llatas G., Gilabert V., Boix R., Alegría A.  
Título: Kinetics of ascorbic acid degradation in fruit-based infant foods during storage.<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.12.003>

Ref **Journal of Food Engineering** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 116 Páginas, inicial: 298 final: 303 Fecha: 2013

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Alemany L., Cilla, A., García-Llatas, G., Rodríguez-Estrada MT., Cardenia, V., Alegría A.

Título: Effect of simulated gastrointestinal digestion on plant sterols and their oxides in enriched beverages. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2013.02.024>

Ref **Food Research International** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 52 Páginas, inicial: 1 final: 7 Fecha: 2013

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Alemany L, Barberá R, Alegría A, Laparra JM

Título: Plant sterols from foods in inflammation and risk of cardiovascular disease: A real threat? <http://dx.doi.org/10.1016/j.fct.2014.03.038>

Ref **Food and Chemical Toxicology** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 69 Páginas, inicial: 140 final: 149 Fecha: 2014

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Granado-Lorencio F., Lagarda MJ., García-López FJ., Sanchez-Siles LM., Blanco-Navarro I., Alegría A, Pérez-Sacristán B., García-Llatas G., Donoso-Navarro, E., Silvestre-Mardomingo, RA., Barberá R.

Título: Effect of  $\beta$ -cryptoxanthin plus phytosterols on cardiovascular risk and bone turnover markers in post-menopausal women: A randomized crossover trial. <http://dx.doi.org/10.1016/j.numecd.2014.04.013>.

Ref **Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 24 Páginas, inicial: 1090 final: 1096 Fecha: 2014

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Alegría Torán, A; Bosch Juan, L; Soriano del Castillo, JM. Paginas 62-69. 2014.

Título: Chufa de Valencia y su horchata: aspectos nutricionales. En: El gran libro de la horchata y la chufa de Valencia.

Ref. Soriano del Castillo JM (Director-Coordinador). Colecciones de les clíniques de la Universitat de València. Valencia. ISBN: 978-84-370-9464-9. Libro x

Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 62 final: 69 Fecha: 2014

Lugar de publicación: España

---

Autores (por orden de firma): Alegría Torán, A

Título: Legislación En: Información alimentaria: etiquetado de los alimentos

Ref. Antonio Cilla Tatay y Amparo Alegría Torán (Director-Coordinador). Publicaciones de la Universitat de València. Valencia, España. 2014. ISBN: 9788437092850. Libro x

Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 51 final: 59 Fecha: 2014

Lugar de publicación: España

---

Autores (por orden de firma): Alegría Torán, A

Título: Declaraciones nutricionales En: Información alimentaria: etiquetado de los alimentos

Ref. Antonio Cilla Tatay y Amparo Alegría Torán (Director-Coordinador). Publicaciones de la Universitat de València. Valencia, España. 2014. ISBN: 9788437092850. Libro x  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial:103 final: 125 Fecha: 2014  
Lugar de publicación: España

---

Autores (por orden de firma): Lagarda Blanch MJ, Alegría Torán, A  
Título: Etiquetado de alimentos específicos En: Información alimentaria: etiquetado de los alimentos  
Ref. Antonio Cilla Tatay y Amparo Alegría Torán (Director-Coordinador). Publicaciones de la Universitat de València. Valencia, España. 2014. ISBN: 9788437092850. Libro x  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 175 final: 196 Fecha: 2014  
Lugar de publicación: España

---

Autores (por orden de firma): Alfonso-García A., Cilla A, Barberá R, Alegría A.  
Título: Evaluation of the cytotoxicity of cholesterol oxides in human colon cancer Caco-2 cells. DOI: 10.13189/ujfns.2014.020201  
Clave A. Ref **Universal Journal of Food and Nutrition Science** 2, 27-32, 2014.  
revista : x Libro  
Clave: A Volumen:2 Páginas, inicial: 27 fina: 32. Fecha: 2014  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, Alegría A., Barberá R.,García-Llatas G.,Toldrá F.  
Título: **Chemical Analysisi for Specific Componnets: Micronutrients and Other Minor Components** in : Encyclopedia of Meat Sciences 2e, Vol 1  
Ref: Carrick Devine&Michael Dikeman (editors). Elsevier, Oxford revista : Libro: x  
Clave: CL Volumen:1 Páginas, inicial: 212 final: 216 Fecha: 2014  
Lugar de publicación: Reino Unido ISBN: 9780123847317

---

Autores (por orden de firma): Garcia-Llatas, G., Mejia, E., Cilla, A., Alegría, A., Lagarda, M.J.  
Título: Estimation of plant sterol intake in a resident population of the Valencian Community (Spain) (Chapter 10): in: Phytosterols. Food sources, functions and health benefits.  
Ref: Nova publishers. Progress in Food Science and Technology. New York. Garner, D. Editor. ISBN: 978-63483-518-3 (eBook) revista libro:x  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial:185 final: 205 Fecha: 2015  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Alegría A., Barberá R. Cilla A.  
Título: Bioavailability of minerals in foods. En: Handbook of minerals elements in food.  
Ref: Wiley-Blackweel. Miguel de la Guardia and Salvador Garrigues editores. ISBN 978-1-118-65436-1. revista : Libro: x  
Clave CL. Volumen:3 Páginas, inicial: 41 final: 67 Fecha: 2015  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Alegría A., García-Llatas G.; Cilla A.  
Título: Static digestión models: General introduction. En: The impact of food bioactives on gut health. *In vitro* and *in vivo* models.  
Ref: Verhoeckx K, Cotter P., López-Expósito I., Kleiveland Ch, Lea T., Mackie A, Requena T, Swiatecka D, Wichers H (Editors). SpringerOpen.New York. 2015. ISBN 978-3-319-15791-7 ISBN (ebook) 978-3-319-16104-4. revista : Libro: x  
Clave CL. Volumen:1 Páginas, inicial: 3 final: 12 Fecha: 2015  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Alegría A., García-Llatas G.; Barberá R.

Título: Determining calcium bioavailability using caco-2 cells. In: Food and Nutritional components in Focus.

Ref: Vicotr R. Preedy Ed., The Royal Society of Chemistry. ISBN 9781849738873. Libro: x

Clave CL. Volumen: 12 Páginas, inicial: 179 final: 200 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Alegria, A., Cilla, A., Farré, R., Lagarda, M.J.

Título: Inorganic Nutrients. In: Handbook of food analysis.

Ref: CRC Press LML Nollet and F Toldrá (eds) revista : Libro: x

Clave CL. Volumen: Páginas, inicial: 735 final: 755 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Estado Unidos ISBN 9781466556546

---

Autores (por orden de firma): García-Llatas G.; Cilla A., Alegría A., Lagarda MJ.

Título: Bioavailability of plant sterol-enriched milk-based fruit beverages: In vivo and in vitro studies.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2015.01.023>.

Ref: **Journal of Functional Foods** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 14 Páginas, inicial: 44 final: 50 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Bohn, T., Mcdougall, G.J., Alegría, A., Alminger, M., Arrigoni, E., Aura, AM., Brito C., Cilla A., El SN, Karkaya S., Martínez-Cuesta, M.C., Santos, C.N.

Título: Mind the gap-deficits in our knowledge of aspects impacting the bioavailability of phytochemicals and their metabolites-a position paper focusing on carotenoids and polyphenols. DOI: 10.1002/mnfr.201400745.

Ref: **Molecular Nutrition Research Review** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 59 Páginas, inicial:1307 final: 1323 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Laparra JM, Alfonso-García, A., Alegría, A., Barberá, R., Cilla, A.

Título: 7keto-stigmasterol and 7keto-cholesterol induce differential proteome changes to intestinal epithelial (Caco-2) cells. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fct.2015.06.021>.

Ref **Food and Chemical Toxicology** revista : x Libro

Clave: A Volumen: 84Páginas, inicial: 29 final. 36 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): García-Nebot MJ.; Alegría A., Barbrá R., Gaboriau F., Bouhallab S.

Título: Effect of caseinophosphopeptides from  $\alpha$ s- and  $\beta$ -casein on iron bioavailability in HuH7 cells.DOI: 10.102/acs.jafc.5b02424.

Ref **Journal Agricultural and Food Chemistry** revista x

Clave: A Volumen:63 Páginas, inicial: 6757 final: 6763 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Claumarchirant, L., Matencio, E., Sanchez-Siles, L.M., Alegría, A., Lagarda, M.J.

Título: Sterol composition in infant formulas and estimated intake.DOI:10.1021/acs.jafc.5b02647

Ref: **Journal Agricultural and Food Chemistry** revista x

Clave: A Volumen: 63 Páginas, inicial: 7245 final: 7251 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, Diego Quintaes K, Cilla A, Barberá R, Alegria A.

Título: Phospholipids in human milk and infant formulas:benefits and needs for correct infant nutrition

Ref: **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**. Doi: 10.1080/10408398.2013.803951

revista : x                      Libro  
Clave: A                      Volumen: 56    Páginas, inicial: 1880    final: 1892                      Fecha: 2016  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Claumarchirant, L., Sanchez-Siles, L.M., Matencio, E., Alegría, A., Lagarda, M.J.

Título: Evaluation of sialic acid in infant feeding: contents and bioavailability. DOI: 10.1021/acs.jafc.6b03273

Ref: **Journal Agricultural and Food Chemistry**                      revista x

Clave: A                      Volumen: 64    Páginas, inicial: 8333    final: 8342                      Fecha: 2016

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Claumarchirant L., Cilla A., Matencio E., Sanchez-Siles LM., Castro-Gomez P., Fontecha J., Alegría A., Lagarda MJ.

Título: Addition of milk fat globule membrane as an ingredient of infant formulas for resembling the polar lipids of human milk. <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2016.06.005>

Ref: **International Dairy Journal** revista x

Clave: A                      Volumen: 61    Páginas, inicial: 228    final: 238                      Fecha: 2016

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Bedoya-Ramírez D., Cilla A., Contreras-Calderón J., Alegría-Torán A.

Título: Evaluation of the antioxidant capacity, furan compounds and cytoprotective/cytotoxic effects upon Caco-2 cells of commercial Colombian coffee. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.159>

Ref: **Food Chemistry** revista x

Clave: A                      Volumen: 219    Páginas, inicial: 364    final: 272                      Fecha: 2017

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): López-García G., Cilla A., Barberá R., Alegría A.

Título: Protective effect of antioxidants contained in milk-based fruit beverages against sterol oxidation products

Ref: **Journal of Functional Food** revista x

Clave: A                      Volumen: 30    Páginas, inicial: 81    final: 89                      Fecha: 2017

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Cilla A., Barbera R., Alegría A.

Título: Overview of *in vivo* and *in vitro* methods for assessing bioavailability of bioactive food compounds. In: Frontiers in bioactive compounds. At the Crossroads between nutrition and Pharmacology.

Ref: Aguilar MV and Otero C Ed., Bentham Science Publishers Ltd. eISBN 9781681084299.    Libro: x

Clave CL.                      Volumen: 3    Páginas, inicial: 54    final: 98                      Fecha: 2017

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): López-García G, Cilla A, Barberá R and Alegría A.

Título: Antiproliferative effect of plant sterols at colonic concentrations on Caco-2 cells.

Ref: **Journal of Functional Foods** revista x

Clave A.                      Volumen: 39    Páginas, inicial: 84    final: 90                      Fecha: 2017

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, Alegría A, Attanzio A, Garcia-Llatas G, Tesoriere L and Livrea MA.

Título: Dietary phytochemicals in the protection against oxysterol-induced damage.

Ref: **Chemistry and Physics of Lipids** revista x

Clave A. Volumen: 207 Páginas, inicial: 192 final: 205 Fecha: 2017

Lugar de publicación: Países Bajos

---

Autores (por orden de firma): Hamdan IJA, Claumarchirant L, Garcia-Llatas G, Alegría A and Lagarda MJ.

Título: Sterols in infant formulas: validation of a gas chromatographic method.

Ref: **Food Composition and Analysis** revista x

Clave A. Volumen: 68 Páginas, inicial: 695 final: 703 Fecha: 2017

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Cuevas-Tena M, Alegría A and Lagarda MJ.

Título: Determination of fecal sterols following a diet with and without plant sterols.

Ref: **Lipids** revista x

Clave A. Volumen: 52 Páginas, inicial: 871 final: 884 Fecha: 2017

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (por orden de firma): Claumarchirant L, Sánchez-siles LM, Alegría A, Lagarda MJ

Título: Ingrediente rico en membrana del glóbulo graso de la leche (MFGM) como fuente de gangliósidos en preparados para lactantes

Ref: **Acta Pediátrica Española** revista x

Clave A. Volumen: 75 Páginas, inicial: 102 final: 107 Fecha: 2017

Lugar de publicación: España

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, Rodrigo MJ, Zacarías L, De Ancos B, Sánchez-Moreno C, Barberá R and Alegría A.

Título: Protective effect of bioaccessible fractions of citrus fruit pulps against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in Caco-2 cells.

Ref: **Food Research International** revista x

Clave A. Volumen: 103 Páginas, inicial: 335 final: 344 Fecha: 2018

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Claumarchirant L, Sánchez-siles LM, Alegría A, Lagarda MJ

Título: Ingrediente rico en membrana del glóbulo graso de la leche (MFGM) como fuente de gangliósidos en preparados para lactantes

Ref: **Acta Pediátrica Española** revista x

Clave A. Volumen: 75 Páginas, inicial: 102 final: 107 Fecha: 2017

Lugar de publicación: España

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, Rodrigo MJ, Zacarías L, De Ancos B, Sánchez-Moreno C, Barberá R and Alegría A.

Título: Protective effect of bioaccessible fractions of citrus fruit pulps against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in Caco-2 cells.

Ref: **Food Research International** revista x

Clave A. Volumen: 103 Páginas, inicial: 335 final: 344 Fecha: 2018  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Caetano-Silva ME, Cilla A, Bertoldo-Pacheco MT, Netto FM and Alegría A.

Título: Evaluation of *in vitro* iron bioavailability in free form and as whey peptide-iron complexes.

Ref: **Journal of Food Composition and Analysis** revista x

Clave A. Volumen: 68 Páginas, inicial: 95 final: 100 Fecha: 2018

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, Bosch L, Barberá R and Alegría A.

Título: Effect of processing on the bioaccessibility of bioactive compounds. A review focusing on carotenoids, minerals, ascorbic acid, tocopherols and polyphenols.

Ref: **Journal of Food Composition and Analysis** revista x

Clave A. Volumen: 68 Páginas, inicial: 3 final: 15 Fecha: 2018

Lugar de publicación: Estados Unidos

Autores (por orden de firma): Alvarez-Sala A, López-García G, Attanzio A, Tesoriere L, Cilla A, Barberá R and Alegría A.

Título: Effects of plant sterols or  $\beta$ -cryptoxanthin at physiological serum concentrations on suicidal erythrocyte death.

Ref: **Journal of Agricultural and Food Chemistry** revista x

Clave A. Volumen: 66 Páginas, inicial: 1157 final: 1166 Fecha: 2018

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Blanco-Morales V, López-García G, Cilla A, García-Llatas G, Barberá R, Lagarda MJ, Sánchez-siles LM and Alegría A.

Título: The impact of galactooligosaccharides on the bioaccessibility of sterols in a plant sterol-enriched beverage: adaptation of the harmonized INFOGEST digestion method.

Ref: **Food and Function** revista x

Clave A. Volumen: 9 Páginas, inicial: 2080 final: 2089 Fecha: 2018

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Cuevas-Tena M, Gómez del Pulgar EM, Benítez-Páez A, Sanz Y, Alegría A and Lagarda MJ.

Título: Plant sterols and human gut microbiota relationship: An *in vitro* colonic fermentation study.

Ref: **Journal of Functional Foods** revista x

Clave A. Volumen: 44 Páginas, inicial: 322 final: 329 Fecha: 2018

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Cuevas-Tena M, Alegría A and Lagarda MJ.

Título: Relationship between dietary sterols and gut microbiota: A review

Ref: **European Journal of Lipid Science and Technology** revista x

Clave A. Volumen: 120, 1800054 Páginas, inicial: 1 final: 14 Fecha: 2018

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores (por orden de firma): Gómez LJ, Gómez NA, Zapata JE, López-García G, Cilla A, Alegría A.

Título: In-vitro antioxidant capacity and cytoprotective/cytotoxic effects upon Caco-2 cells of red tilapia (*Oreochromis spp.*) viscera hydrolysates.

Ref: **Food Research International** revista x

Clave A. Volumen: 120 Páginas, inicial: 52 final: 61 Fecha: 2019

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Cuevas-Tena M, Alegría A, Lagarda MJ, Venema K.

Título: Impact of plant sterols enrichment dose on gut microbiota from lean and obese subjects using TIM-2 *in vitro* fermentation model

Ref: **Journal of Functional Foods** revista x

Clave A. Volumen: 54 Páginas, inicial: 164 final: 174 Fecha: 2019

Lugar de publicación:

---

Autores (por orden de firma): López-García G, Cilla A, Barberá R, Alegría A, Recio MC

Título: Effect of a milk-based fruit beverage enriched with plant sterols and/or galactooligosaccharides in a murine chronic colitis model.

Ref: **Foods** revista x

Clave A. Volumen: 8 (4), 114 Páginas, inicial: 1 final: 15 Fecha: 2019

Lugar de publicación: Suiza (Open acces)

---

Autores (por orden de firma): López-García G, Alegría A, Barberá R, Cilla A

Título: Antiproliferative effects and mechanism of action of phytosterols derived from bioactive plant extract

Ref: Ed., Wiley . ISBN 9781119436676. Libro: x

Clave CL. Volumen: 7 Páginas, inicial: 145 final: 165 Fecha: 2019

Lugar de publicación: India

---

Autores (por orden de firma): Cuevas-Tena M, Bermúdez JD, Ángeles Silvestre R, Alegría A and Lagarda MJ.

Título: Impact of colonic fermentation on sterols after the intake of a plant sterol-enriched beverage: A randomized, double-blind crossover trial.

Ref: **Clinical Nutrition** revista x

Clave A. Volumen: 38 Páginas, inicial: 15 final: 49 Fecha: 2019

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): de la Fuente B, López-García G, Mañez V, Alegría A, Barberá R and Cilla A.

Título: Evaluation of the bioaccessibility of antioxidant bioactive compounds and minerals of four genotypes of *Brassicaceae* Microgreens

Ref: **Foods** revista x

Clave A. Volumen: 8 Páginas, inicial: 250, doi 10.3390/foods8070250 Fecha: 2019

Lugar de publicación: Suiza (Open acces)

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, Garcia-Llatas G, Lagarda MJ, Barberá R and Alegría A.

Título: Development of functional beverages: The case of plant sterol-enriched milk-based fruit beverages. En: Functional and medicinal beverages. Edited by Grumezescu AM and Holban AM

Ref: Ed., Elsevier . ISBN 9780128163979. Libro: x

Clave CL. Volumen: 11 Páginas, inicial: 285 final: 312 Fecha: 2019

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, Barbera R, López-García G, Blanco-Morales V, Alegría A, García-Llatas G.

Título: Impact of processing on mineral bioaccessibility/bioavailability. En: Innovative thermal and non-thermal processing, bioaccessibility and bioavailability of nutrients and bioactive compounds. Edited by Barbar FJ, Alexandre Saraiva JM, Cravotto G and Lorenzo JM

Ref: Ed., Elsevier. ISBN 9780128141748. Libro: x

Clave CL. Volumen: 7 Páginas, inicial: 209 final: 240 Fecha: 2019

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, López-García G, Blanco-Morales V, Barberá R, Alegría A  
Título: Labeling and nutritional education. En: Agri-Food industry strategies for healthy diets and sustainability. Edite by Barba FJ, Putnik P and Bursac Kovacevic D

Ref: Ed., Elsevier. ISBN 9780128172261. Libro: x

Clave CL. Volumen: 8 Páginas, inicial: 197 final: 217 Fecha: 2020

Lugar de publicación: Reino Unido

---

Título: López-García G, Cilla A, Barberá R, Alegría A, Recio MC. Effect of a milk-based fruit beverage enriched with plant sterols and/or galactooligosaccharides in a murine chronic colitis model. En: Development of Food Chemistry, Natural Products, and Nutrition Research. Edited by Antonello Santini and Nicola Cicero.

Ref: Editorial MDPI ISBN 978-3-03936-461-9 (Hbk) ISBN 978-3-03936-462-6 (PDF). Libro: x

Clave CL. Volumen: Páginas, inicial:129 final:144 Fecha: 2020

Lugar de publicación: Italia

---

Autores (por orden de firma): Blanco-Morales V, García-Llatas G, Yebra MJ, Sentandreu V, Lagarda MJ, Alegría A.

Título: Impact of a plant sterol- and galactooligosaccharide-enriched beverage on colonic metabolism and gut microbiota composition using an *in vitro* dynamic model

Ref: **Journal of Agricultural and Food Chemistry** revista x

Clave A. Volumen:68 Páginas, inicial: 1884 final: 1895 Fecha: 2020

Lugar de publicación: Estados Unidos

Autores(por orden de firma): López-García G, Cilla A, Barberá R, Genovés S, Martorell P, Alegría A.  
Título: Effect of plant sterol and galactooligosaccharides enriched beverages on oxidative stress and longevity in *Caenorhabditis elegans*.

Ref: **Journal of Functional Foods** revista x

Clave A. Volumen: 65 Páginas, inicial: 103747 final: - Fecha: 2020

Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): de la Fuente B, López-García G, Mániz V, Alegría A, Barberá R, Cilla A.

Título: Antiproliferative effect of bioaccessible fractions of four brassicaceae microgreens on human colon cancer cells linked to their phytochemical composition

Ref: **Antioxidants** revista x

Clave A. Volumen:9 Páginas,inicial:368 <http://dx.doi.org/10.3390/antiox9050368>  
Fecha: 2020

Lugar de publicación: Suiza (Open acces)

---

Autores (por orden de firma): Aumesquet García L 1, Bermúdez Edo J 2, Barberá Saéz R 1, Alegría Torán A

Título: Percepción del etiquetado nutricional en población con obesidad y sobrepeso

Ref: **Revista Española de Nutrición Comunitaria** revista x

Clave A. Volumen:26(1) Páginas, inicial:1 final:12 Fecha: 2020

Lugar de publicación: España

---

Autores (por orden de firma): Gómez LJ, Gómez NA, Zapata JE, López-García G, Cilla A, Alegría A  
Título: Optimization of the Red tilapia (*Oreochromis* spp) viscera hydrolysis for obtaining iron-binding peptides and evaluation of in vitro iron bioavailability

Ref: **Foods** revista x

Clave A. Volumen: 9 Páginas:0883 <http://dx.doi.org/10.3390/foods9070883> Fecha: 2020



Lugar de publicación: Suiza (Open acces)

---

Autores (por orden de firma): López-García G, Cilla A, Barberá R, Alegría A.  
Título: Anti-inflammatory and cytoprotective effect of plant sterol and galactooligosaccharides-enriched beverages in Caco-2 cells  
Ref: **Journal of Agricultural and Food Chemistry** revista x  
Clave A. Volumen: 68 Páginas, inicial: 1862 final: 1870 Fecha: 2020  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Cilla A, Rodrigo MJ, De Ancos B, Sánchez-Moreno C, Cano MP, Zacarias L, Barberá R, Alegría A  
Título: Impact of high-pressure processing on the stability and bioaccessibility of bioactive compounds in Clementine mandarin juice and its cytoprotective effect on Caco-2 cells  
Ref: **Food and Function** revista x  
Clave A. Volumen: 11 Páginas, inicial: 8951 final: 8962 Fecha: 2020  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Gómez-Grimaldos LJ, Gómez-Sampedro NA, Zapata-Montoya JE, López-García G, Cilla A, Alegría-Torán A  
Título: Bovine plasma hydrolysates iron chelating capacity and its potentiating effect on ferritin synthesis in Caco-2 cells  
Ref: **Food and Function** revista x  
Clave A. Volumen: 11 Páginas, inicial: 10907 final: 10912 Fecha: 2020  
Lugar de publicación: Reino Unido

---

Autores (por orden de firma): Caetano-Silva ME, Netto FM, Bertoldo-Pacheco MT, Alegría A, Cilla A  
Título: Peptide-metal complexes: obtention and role in increasing bioavailability and decreasing the pro-oxidant effect of minerals  
Ref: **Critical Reviews in Food Science and Nutrition** revista x  
Clave A. Volumen: 61(9) Páginas inicial: 1470 final: 1489  
<https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1761770> Fecha: 2020  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Blanco-Morales V, García-Llatas G, Yebra MJ, Sentandreu V, Alegría A.  
Título: In vitro colonic fermentation of a plant sterol-enriched beverage in a dynamic-colonic gastrointestinal digester  
Ref: **LWT-Food Science and Technology** revista x  
Clave A. Volumen: 145 Páginas, inicial: 111273 final: Fecha: 2021  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Autores (por orden de firma): Garcia-Llatas G, Alegría A, Barberá R, Cilla A.  
Título: Current methodologies for phytosterol análisis in foods  
Ref: **Microchemica Journal** revista x  
Clave A. Volumen: 168 Páginas, inicial: 106377 final: Fecha: 2021  
Lugar de publicación: Estados Unidos

---

Título: de la Fuente B, López-García G, Mañez V, Alegría A, Barberá R and Cilla A. Evaluation of the bioaccessibility of antioxidant bioactive compounds and minerals of four genotypes of Brassicaceae Microgreens. En: Ongoing research on microgreens nutritional properties, shelf-life, sustainable production, innovative growing and processing approaches. Edited by Vito Michele Paradiso and Massimiliano Renna.  
Ref: Editorial MDPI. ISBN 978-3-03943-206-6 (Hbk) ISBN 978-3-03943-207-3 (PDF) Libro: x

Clave CL. Volumen: Páginas, inicial:7 final:22 Fecha: 2021  
Lugar de publicación: Italia

-

#### 4. ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

---

Centro: Universidad Joseph Fourier			
Localidad: Grenoble	País Francia	Fecha: 1992	Duración: 54semanas
Tema: Evaluación del estado nutricional: cromo			
Clave: P			

---

#### 5. CONGRESOS

##### 5.1. CONTRIBUCIONES

---

Alegría, A., Barberá, R. y Farré, R.  
Níquel en alimentos vegetales. Póster.  
**XXI Reunión Bienal de la Sociedad Española de Química.**  
Santiago de Compostela, septiembre de 1986. Nacional.

---

Alegría, A., Barberá, R. y Farré, R.  
Cinc y cobre en alimentos vegetales. Póster.  
**XXI Reunión Bienal de la Sociedad Española de Química.**  
Santiago de Compostela, septiembre de 1986. Nacional.

---

Alegría, A., Barberá, R. y Farré, R.  
Aporte de níquel por la ración alimentaria. Póster.  
**IV Symposium Internacional de Nutrición:** La carencia de minerales y de vitaminas en los países industrializados.  
Reus, 9 de mayo de 1987. Internacional. .

---

Alegría, A., Barberá, R., Farré, R., Lagarda, M.J.; Roig, M.J.  
Evaluation of lead and cadmium levels in plants from three different agricultural zones. Póster  
Alegría, A.; Barberá, R.; Farré, R.; Lagarda, M.J.; Roig, M.J. and Romero, I.  
Evaluation of Sb, Cd and Pb levels in plants, potable and raw waters from different agricultural zones.  
Póster  
**18th International Symposium on Environmental Analytical Chemistry and 4th International Congress on Analytical Techniques in Environmental Chemistry.**  
Barcelona, del 5 al 8 de septiembre de 1988. .

---

Alegría, A., Barberá, R., Farré, R. y Lagarda, M.J./  
Determinación de plomo y de cadmio en productos vegetales por EAA - cámara de grafito. Póster.  
**XI Reunión Nacional de Espectroscopía**  
Alicante, 18 a 23 de septiembre de 1988. Nacional. .

---

Alegría, A., Barberá, R., Farré, R. y Lagarda, M.J.  
Lead, cadmium and chromium content of edible vegetables grown in three different agricultural areas.  
Póster.  
**Symposium International de Toxicologie Nutritionnelle et Sécurité Alimentaire.**  
Toulouse, 11 a 13 de abril de 1989. Internacional. .

---

Vitoria, I.; Morales, M.; Alegría, A.; Llopis, A.; Brines

Cadmium and selenium content in drinking water in the Valencian Community (Spain).Póster  
**International Symposium: Human and animal health in relation to circulation processes of selenium and cadmium.**

Oslo,del 31 de mayo al 1 de junio de 1990. .

---

Alegría, A., Barberá, R., Boluda, R., Errecalde, F., Farré, R. y Lagarda, M.J.

Environmental cadmium, lead and nickel contamination: Possible relationship between soil and vegetable content. Póster.

**20th International Symposium on Environmental Analytical Chemistry**

Estrasburgo (Francia) 17 a 20 de abril de 1990. Internacional.

---

Alegría, A.; Barberá, R., Moreno, A

Determinación de selenio en fórmulas lácteas infantiles por espectrofotometría de absorción atómica con atomización electrotérmica.Cartel.

**XIII Reunión Nacional de Espectroscopia.**

Gandía (Valencia), del 4 al 9 de octubre de 1992.

---

Alegría, A., Farré, R., Lagarda, M.J. y Lorente, R./

Estimación de la ingesta de selenio en los cinco primeros meses de vida. Cartel.

**IV Congreso Nacional Farmacéutico de Alimentación.**

Santander, 13 al 16 de mayo de 1992.

---

Alegría, A., Barberá, R., Farré, R., Lagarda, M.J., Torres, A.

Nutritional selenium status during pregnancy and lactation and its repercussions to newborns.

**FLAIR- Meeting**

Montreux, May 4-8, 1994.

---

Alegría, A., Barberá, R., Farré, R., Lagarda, M.J., Ruiz, C

Estimación de la ingesta de elementos mayoritarios en niños alimentados con fórmulas para lactantes. Cartel

**V Congreso Farmacéutico de Alimentación.**

Platja d'Aro, 6 al 8 de Junio de 1994.

---

Alegría, A., Barberá, R., Farré, R., Lagarda, M.J., Ruiz, C.

Contenidos de hierro en fórmulas para lactantes y estimación de la ingesta. Cartel

**V Congreso Farmacéutico de Alimentación.**

Platja d'Aro, 6 al 8 de Junio de 1994.

---

Alegría A., Barberá, R., Farré, R., Lagarda, M.J. and López, J.C

A high performance liquid chromatographic method useful for cystein and methionine determination in infant formulas. Cartel.

**AOAC Europe Section Symposium.** Food and Feed Analysis: A focus on methods with minimal hazards to health and environment.

Nyon, 29-30 September 1994.

---

Alegría A., Barberá, R., Farré, R., Lagarda, M.J. and López, J.C.

Determination of aminoacid content in infant formulas by high performance liquid chromatography.cartel.

**XXIII Reunión Internacional del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.**

Peñíscola, 19-21 de octubre de 1994. Real Sociedad Española de Química.

---

Alegría A., Barberá, R., Farré, R., Lagarda, M.J. and López, J.C.

Determination of tryptophan content in infant formulas by high performance liquid chromatography. Cartel

**XXIII Reunión Internacional del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.**

Peñíscola, 19-21 de octubre de 1994. Real Sociedad Española de Química.

---

Alegría, A., Barberá, R., Farré R., Lagarda, M.J., Mandin A.

In vitro bioavailability of copper, zinc, and iron in infant formulas supplemented with copper salts. cartel.

**Fourth International Symposium on Metal Ions in Biology and Medicine.**

Barcelona, May 19-22, 1996.

---

Alegría, A., Barberá, R., Farré, R., García, M.J. Lagarda, M.J.

Copper, zinc and SOD reference values of a Spanish population group residing in Valencia. Cartel.

**Fourth International Symposium on Metal Ions in Biology and Medicine.**

Barcelona, May 19-22, 1996.

---

Alegría, A., Barberá, R., Herrero, R., Lagarda M.J., López, J.C.

Determinación de aminoácidos libres en fórmulas para lactantes por CLAR. Cartel.

**VI Congreso Farmacéutico de Alimentación**

Madrid del 22 al 24 de Mayo de 1996.

---

Alegría, A., Torres, M.A., Barberá, R., Farré, R., García, M.J., Lagarda, M.J., Monleón F.J. Selenium Nutritional Status of pregnant women. Cartel

**European Academy of Nutritional Sciences. Annual Meeting 1996.** The role of trace elements for health promotion and disease prevention.

Copenhagen (Denmark) 22-24 August (1996)

---

A. Alegría, R. Barberá, P. Falomir, R. Farré, M.J. Lagarda

Determinación de plomo en leche de mujer por EAA-atomización electrotérmica / Cartel.

**XV Reunión Nacional de Espectroscopia.**

Oviedo, 15-20 Septiembre 1996.

---

A. Alegría, R. Barberá, R. Farré, E. Ferrer, Lagarda, M.J., Torres M.A

Determinación de selenio en leche de mujer y sangre humana por EAA- Generación de hidruros (FIAS). Cartel.

**XV Reunión Nacional de Espectroscopia.**

Oviedo, 15-20 Septiembre 1996.

---

Alegría A., Barberá, R., Clemente, G., Farré, R., García, M.J., Lagarda, M.J

Sex and the seasonal influences on plasma Cu and Zn and whole blood SOD activity. Cartel. **VIII Biennial Meeting International Society for Free Radical Research.**

Barcelona (España). 1-5 Octubre 1996.

---

Farré, R., Ruiz, C., Alegría, A., Barberá, R., Lagarda, M.J.

Increase in malodialdehyde (MDA) and vascular complications in type I diabetes mellitus./ Cartel.

**VIII Biennial Meeting International Society for Free Radical Research.**

Barcelona (España) . 1-5 Octubre 1996.

---

Farré, R., Ruiz, C., Alegría, A., Barberá, R., Lagarda, M.J.

Trace elements and antioxidant metalloenzymes in patients with type I diabetes/ Cartel.

**VIII Biennial Meeting International Society for Free Radical Research.**

Barcelona (España) . 1-5 Octubre 1996.

---

Alegría, A., Barberá R., Farré, R., García, R., Lagarda, M.J.

In vitro availability of iron, copper and zinc of infant formulas according to the main protein fraction / Cartel.

**Bioavailability ' 97.**

Wageningen (Holanda), 25-28 May 1997.

---

Alegría, A., Barberá R., Farré, R., Guillem, A., Lagarda, M.J.

In vitro availability of zinc in infant formulas supplemented with zinc salts. Cartel. **Bioavailability ' 97.**

Wageningen (Holanda), 25-28 May 1997.

---

Ferrer E., Alegría A., Barberá R., Farré, R., Lagarda M.J.

Whole blood selenium determination: optimization of an ET-AAS method. poster.

**Fifth International Symposium on Metal Ions in Biology and Medicine.**

Neuherberg/ Munich, Germany May 8-10, 1998.

---

Farré, R., Alegría A., Barberá R., Ferrer E., Lagarda M.J.

Lisina disponible en leche UHT/ Comunicación.

**VII Congreso Farmacéutico de Alimentación.**

Cáceres, 10, 11, 12 y 13 de Junio de 1998.

---

Ubillús F., Alegría A., Barberá R., Farré R., Lagarda M.J.

Especiación de mercurio en pescado por EAA (vapor frío).

**XVI Reunión Nacional de Espectroscopía.** Sevilla, 20-25 de septiembre de 1998.

---

Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P., Romero F.

Evolución de lisina disponible y furfural en el tratamiento térmico de fórmulas para lactantes. // Cartel.

**II Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA).** Valencia, del 2 al 5 de diciembre de 1998.

---

Ferrer E., Alegría A., Courtois G., Farré R.

Available lysine contents of UHT milks commercialized as store brands. Cartel.

**International Congress. Improved traditional foods for the next century,**

Valencia, 28-29 October, 1999.

Publicación: Proceeding. Edited by: F. Toldrá, D. Ramón and J.L. Navarro, 235-237.

---

Mañez G., Alegría A., Farré R., Frigola A.

HPLC determination of phytates in chickpeas and the effect of cooking on their contents. Cartel

**International Congress. Improved traditional foods for the next century, 4**

Valencia, 28-29 October, 1999.

Publicación: Proceedings Edited by: F. Toldrá, D. Ramón and J.L. Navarro, 243-245.

---

Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P. and Romero F

Effect of manufacturing process and storage on the available lysine contents of infants formulas. Cartel.

**International Congress. Improved traditional foods for the next century,**

Valencia, 28-29 October, 1999.

---

Ferrer E., Alegría A., Farré R.

Fluorometric determination of available lysine in infant formulas- Adaptation and evaluation of a method

**9<sup>as</sup>. Jornadas de Análisis Instrumental JAI,**

Barcelona 10-12 noviembre, 1999.

---

Valle, I., Montero, A., Fontana, J., Alegría, A., Martí-Bonmatí, E.

Plasma alpha-tocopherol and retinol changes during cardiopulmonary bypass. Cartel.

**24th Clinical Congress American Society for Parenteral and Enteral Nutrition.** Nashville, Tennessee, 23-26 de enero 2000

Publicación: Journal of Parenteral and Enteral Nutrition January-February S25 2000

---

Valle, I., Martí-Bonmatí, E., Montero, A., Collado, D., Alegría, A.

Ascorbic acid fluctuations in the extracorporeal circuit of patients subjected to coronary artery bypass. Cartel.

**XXII<sup>nd</sup> European Society of Parenteral and enteral nutrition.** Madrid, 9-13 de septiembre 2000

Publicación : Clinical Nutrition 19, 20 (S1) (2000)

---

Ferrer E., Alegría A., Farré R. Abellán P. and Romero F.

Effect of manufacturing process and storage on the available lysine contents of infant formulas/ Cartel.

**NMFST 2000- Nutritionists meet Food Scientists and Technologists**

Porto- Portugal, 12-14 april 2000.

---

Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P., Romero F.

Infant formulas indicators of Maillard reactions.

**IV Chemical reactions in foods IV, FECS Event n° 245,**

20-22 Septiembre 2000. Praga- Republica Checa

---

Farré R., Ferrer E., Alegría A., Romero F, Abellán P.

Cambios en el contenido de lisina y furosina de una fórmulas para lactantes durante el almacenamiento. Cartel.

**Reunión Científica de la Sociedad Española de Nutrición (SEN) 4**

28 y 29 de Septiembre de 2000. Barcelona.

---

Ferrer E., Alegría A., Farré R., Abellán P., Romero F. Effect of storage on furfural compound content of infant formulas/ Poster-

Rodrigo N., Alegría A., Barberá R., Farré R. HPLC determination of tocopherols in infant formulas/ Poster-  
**GCTA 2001- XXX Scientific Meeting of the Group of Chromatography and related techniques and I Meeting of the Spanish Society of Chromatography and related techniques.**

Valencia, April 18-20, 2001.

---

**Ferrer R., Alegría A., Farré R., Abellán P., Romero F**

Efecto del almacenamiento en el contenido de lisina disponible de fórmulas para lactantes con distinta composición/ Cartel

**VIII Reunión Nacional de la Sociedad Española de Nutrición (SEN).**

Murcia- La Manga del Mar Menor, 24 a 27 de Octubre de 2001

---

Miquel, E. Alegría, A., Barberá, R., Farré, R.

Determination of tocopherols by normal phase HPLC in milk-based infant formulas: stability during the storage.

**27<sup>th</sup> Symposium on high performance liquid phase separation and related techniques.**

15-19 junio 2003. Nice. France.

---

E., Ferrer, Alegría, A., Farré, R., Abellán, P. and Romero, F

Indicators of the final stages of Maillard Reaction (MR): AGE in infant formulas. Cartel.

**Euro Food Chem XII.**

24-26 de septiembre de 2003. Brugge. Belgium

Publicación: Proceeding Editado por Eklund, T., De Brabander, H., Daeseleire, E., Dirinck, I., Ooghe, W. Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, Sectie Voeding, 2003 (ISBN 90-804957-2-7).

---

Farré, R.; Bosch, L.; Alegría, A

Aminoácidos de la chufa y de la horchata. Cartel.

**IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)**

Tenerife, Noviembre 26-29, 2003.

Publicación: Farre, R; Bosch, L.; Alegría, A. Amino acids from tiger nuts and orgeat. **Nutrition** 19(11/12) 1067, 2003.

---

Farré, R.; Bosch, L.; Alegría, A.

Valor nutritivo de la horchata.

**IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)**

Tenerife, Noviembre 26-29, 2003.

Publicación: Farre, R; Bosch, L.; Alegría, A. Nutritional value of orgeat. **Nutrition** 19(11/12) 1067, 2003.

---

Bonmatí, E., Valle, I., Montero, E.; Alegría A.

Plasma Selenium and glutathione preoxidase activity levels during and after cardiopulmonary bypass surgery.

**ASPEN** febrero, 2004.

Publicación: Journal of parenteral and enteral Nutrition (JPEN) 28, 1 2004

---

Miquel, E.; Alegría, A., Barberá, R., Farré, R.

Speciation of iron and zinc in soluble fractions of infant foods by anionic exchange-high performance liquid chromatography and atomic absorption spectrometry.

**XXXI Annual Congress of the Group di Termodinamica dei Complessi-II Meeting of the “Grupo de especiación Analítica (SEQA) SIMEC 2004 Metal bound to biomolecules. Metallomics.** Huelva 23 al 25 de junio 2004.

---

Farré Rovira, R., Bosch Juan, I., Alegría Torán, A., Abellán P., Romero, F.

Contenido de aminoácidos en papillas de cereales con leche.

**FESNAD.**

9-11 de Marzo 2005 Madrid.

Publicación: Nutrición Hospitalaria. Vol XX Suplemento 1. Marzo 2005. pag 65-66

---

Farré Rovira, R., Miquel Gómez, E., Alegría Torán, A., Barberá, Sáez, R., Gómez Ruiz, J.A., Recio-Sánchez I.

Caseinofosfopéptidos en alimentos infantiles y su relación con la biodisponibilidad mineral. **FESNAD**. 9-11 de Marzo 2005 Madrid.

Publicación: Nutrición Hospitalaria. Vol XX Suplemento 1. Marzo 2005. pag 66-67

---

E. Miquel, A. Alegría, Barberá, R., Farré, R.

Identification of casein phosphopeptides released by simulated digestion of infant formulas and their relationship with mineral bioavailability.

**4<sup>th</sup> NIZO Dairy Conference: Prospects for Health, Well-being and Safety.**

15-17 Junio 2005 Papendal Hotel and Congress Centre, Arnhem, The Netherlands.

---

Bosch, L., Alegría, A., Farré, R., Abellán, P., Romero, F.

Infant foods indicators of Maillard Reaction.

**Euro Food Chem XII. Macromolecules and their degradation products in food physiological, analytical and technological aspects. Proceedings Volume 2, pages 559-562** 21-23 Septiembre 2005 Hamburg, Germany.

---

Bosch, L., Sanz, M.L., Montilla, A., Alegría, A., Farré, R., Del Castillo, M.D.

Simultaneous analysis of crosslinking and Maillard reaction products in thermal processed food proteins.

**Cost Action 927-IMARS Joint Workshop. The Maillard reaction in food and medicine.**

24-27 Mayo 2006. Centro Congressi Ateneo Federico II. Nápoli Italia.

---

Bosch, L., Alegría, A., Farré, R.

Milk-cereal based infant foods: formation of furosine during storage.

**Cost Action 927-IMARS Joint Workshop. The Maillard reaction in food and medicine.**

24-27 Mayo 2006. Centro Congressi Ateneo Federico II. Nápoli Italia.

---

Laparra, J.M., Alegría, A., Barberá, R., Farré, R.

Inhibición del estrés oxidativo por los caseinofosfopéptidos de un zumo de frutas con leche en un sistema celular modelo (Caco-2). Poster/Comunicación oral

**1<sup>a</sup> Jornadas Internacionales de productos lácteos funcionales.**

13-15 Septiembre 2006 Centro de Investigaciones Biológicas, CSIC, Madrid España.

---

Barberá, R., Alegría, A.

Caseinofosfopéptidos y su relación con la biodisponibilidad mineral. Comunicación oral

**1<sup>a</sup> Jornadas Internacionales de productos lácteos funcionales.**

13-15 Septiembre 2006 Centro de Investigaciones Biológicas, CSIC, Madrid España. Conferencia plenaria.

---

García, M.J., Quirós, A., Miquel, E., Alegría, A., Barberá, R., Recio, I., Farré, R.

Efecto de los caseinofosfopéptidos en la biodisponibilidad de hierro y zinc en bebidas a base de zumo de fruta. Poster

**1<sup>a</sup> Jornadas Internacionales de productos lácteos funcionales.**

13-15 Septiembre 2006 Centro de Investigaciones Biológicas, CSIC, Madrid España.

---

Izquierdo Galbis, A., Alegría, A., Lagarda, M.J., Farré, R., Arregui, M., Corella, D.

Diseño y validación de un cuestionario para estimar el aporte de esteroides vegetales a través de la dieta en población española.

**I World Congreso of Public Health Nutrition. VII congreso de la SENC. 28-30 Septiembre 2006.**

Barcelona España. Poster.

---

Lacomba, R., Olivares, A., Salcedo, J., Alegría, A., Barberá, R., Farré, R.

Influencia de los esteroides vegetales en la concentración sérica de carotenoides.

**III Congreso de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas. I Congreso Luso-Español de Alimentación Nutrición y Dietética.**

19-21 de octubre. 2006. Madrid. España. Poster.

---

Alegría, A., Barberá, R., Farré, R., Lagarda, M.J., Abellán, P., Romero, F.

Research on quality foods: University-industry collaboration projects. Poster

**International Technology, Education and Development Conference (INTED).**

Valencia, 7-9 de Marzo, 2007.

---

Lacomba, R., Bañuls, C., Alegría, A., Barberá, R., Farré, R.

Influencia de los fitosteroides sobre la concentración sérica de carotenoides. Poster

**IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. La seguridad y calidad de los alimentos.**

Tenerife 13-15 de junio 2007.

---

Jose Moisés Laparra Llopis, Antonio Cilla Tatay, Reyes Barberá Saez, Amparo Alegría Torán, Rosaura Farré Rovira.

Evaluation of in vitro cytoprotective effect of fruit beverages against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress on intestinal epithelia (Caco-2 cells).

**Experimental Biology 2007.**

Washington, 28 April-2 May 2007.

Publicación: The FASEB Journal 21: 847.23 2007

---

García-Llatas, G., Lacomba, R., Ortega, F., Alegría, A., Barberá, R. and Silvestre D.

Vitamin E as an IgE inhibitor: Stability during cold storage of human milk. Poster.

**1<sup>st</sup> International Immunonutrition Workshop.**

Valencia 3-5 octubre 2007.

Publicación: Proceedings of the Nutrition Society 2008 67(OCE) E41. doi: 10.1017/S0029665108006502.

---

Lacomba R., Salcedo J., Alegría A., Barberá R., Lagarda MJ.

Gangliosides: An example of biotransformation through thermal processing.

**Working Groups Meeting. Bioactive compounds from food-processing: Biotransformation and biological significance. COST 927.**

8-10 Mayo 2008 Granada España.

---

M<sup>a</sup> José García, Amparo Alegría, Reyes Barberá. Influence of caseinphosphopeptides on iron bioavailability in fruit beverages.

M<sup>a</sup> José García, Amparo Alegría, Reyes Barberá. Zinc bioavailability in fruit beverages: influence of caseinphosphopeptides from different sources.

**1<sup>st</sup> International Symposium on minerals and dairy products.**

1-3 Octubre 2008. Saint-Malo. Francia.

---

García-Nebot, M.J.; Alegría, A., Barberá, R., Lagarda, M.J., Romero, F.

Design of functional foods: University-industry collaboration projects. Poster.

**International Technology, Education and Development Conference (INTED).**

Valencia, 9-11 de Marzo, 2009.

Publicación: ISBN: 978-84-612-7580-9.

---

Salcedo, J., Lacomba, R., Alegría, A., Barberá, R.; Lagarda, M.J., Matencio, E.

Nutritional improvement of infant foods: a model of university-industry collaboration. Poster. **International Technology, Education and Development Conference (INTED).**

Valencia, 9-11 de Marzo, 2009.

Publicación: ISBN: 978-84-612-7580-9.

---

García-Nebot, Cilla, A., Lagarda, M.J., M.J.; Alegría, A., Barberá, R.

Milk or caseinphosphopeptides added to fruit beverage to improve ferritin synthesis. Poster

**3<sup>rd</sup> International IUPAC Symposium on trace elements in food.**

Roma. 1-3 Abril, 2009.

Publicación: ISSN 0393-5620

---

García-Nebot, Cilla, A., Perales, S., Lagarda, M.J., M.J.; Alegría, A., Barberá, R.

In vitro bioaccessibility of iron and zinc in fortified beverages. Poster

**3<sup>rd</sup> International IUPAC Symposium on trace elements in food.**

Roma. 1-3 Abril, 2009.

Publicación: ISSN 0393-5620.

---

Salcedo Domínguez, J., Lacomba Perales, R., Alegría Torán, A., Lagarda Blanch, M.J., Barberá Saez, R., Matencio Hilla, E.

Determinación de ácido siálico en preparados para lactantes: comparación de métodos. Poster

**V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**



Murcia 26-29 de Mayo, 2009.

Publicación: Proceeding. ISBN: 978-84-933078-3-7.

---

Lacomba Perales, R., Salcedo Domínguez, J., Alegría Torán, A., Lagarda Blanch, M.J., Barberá Saez, R.

Modificaciones en la composición de preparados lácteos destinados a alimentación infantil durante su almacenamiento. Póster

**V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Murcia 26-29 de Mayo, 2009.

Publicación: Proceeding. ISBN: 978-84-933078-3-7.

---

García-Nebot M.J., Olivares, M., Alegría, A., Barberá R.

Caseinofosfopéptidos como ingredientes funcionales: actividad antioxidante. Póster

**V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

Murcia 26-29 de Mayo, 2009.

Publicación: ISBN: 978-84-933078-3-7.

---

García-Mebot M.J., Alegría, A., Barberá R., Romero E.

Leche frente a caseinofosfopéptidos adicionados a una bebida a base de zumo de frutas: resistencia y formación. Póster.

**V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

Murcia 26-29 de Mayo, 2009.

Publicación: ISBN: 978-84-933078-3-7.

---

Salcedo J., lacomba R., alegría a, Lagarda, M.J. Barbera, R., Matencio E.

Optimización y validación de la determinación de Neu5Gc en preparados para lactantes. Poster.

**XI Congreso nacional de la Sociedad Española de Nutrición. Sitges.**

11-13 de junio de 2009

---

Lacomba R., Salcedo J., Alegría, A., Barberá, R., Lagarda M.J., Matencio E.

Acido siálico y gangliósidos en ingredientes y preparados para lactantes. Comunicación oral

**XI Congreso nacional de la Sociedad Española de Nutrición. Sitges.**

11-13 de junio de 2009.

---

Cilla A, Laparra JM, Alegría A, Barberá R, Farré R.

Efecto citoprotector de fracciones bioaccesibles de bebidas a base de zumo de frutas frente a estrés oxidativo inducido en células Caco-2. Póster

**XI Congreso nacional de la Sociedad Española de Nutrición. Sitges.**

11-13 de junio de 2009.

---

Salcedo Domínguez, J., Lacomba Perales, R., Alegría Torán, A., Barberá Saez, R., Lagarda Blanch, M.J., Matencio Hilla E.

Comparación del contenido total de ácido siálico en preparados infantiles mediante CLAR-fluorescencia y espectrofotometría. Póster.

**II Congreso FESNAD. Barcelona.**

3-5 Marzo 2010.

Publicación en: Nutrición Hospitalaria 25(Suplemento 1), 100, 2010.

---

García Nebot M.J., Cilla A., Alegría A., Barberá R.

Cytoprotective effect of caseinophosphopeptides against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in caco-2 cells. Póster.

**International on the pathophysiology of reactive species and nitrógeno species .**

19-21 Mayo 2010. Salamanca.

---

Vidal C., García-Llatas G, Lagarda M.J., Alegría A., Barberá R. Validation of a quantitative GC methodology for phytosterols determination in serum.

García-Llatas G., Alegría A., Barberá, R., Vasallo I, Lagarda M.J. SPME –Gas chromatography for lipid oxidation evaluation during shelf-life of infant formulas.

Lacomba, R., Salcedo J., Alegría A., Barberá R., Matencio E., Lagarda M.J. HPLC determination of sialic acid (Neu5Ac and Neu5Gc) contents in infant formulas.

Salcedo J., Lacomba, R., Alegría A., Barberá R., Vasallo I., Lagarda M.J. HPLC evaluation of the furosine content in infant formulas during their shelf-life.

Alemany-Costa L., González-Larena M., García-Llatas, G., Alegría A., Barberá R., Lagarda M.J. Gas chromatographic determination of phytosterols and their oxidation products in enriched fruit beverages.

Posters

#### **28<sup>th</sup> International Symposium on Chromatography.**

12-16 Septiembre 2010. Valencia

---

Vidal MC., García-Llatas, G., Alegría A., Barberá, R., Lagarda, MJ. Effects of short-term plant sterol consumption on phytosterol serum levels in healthy postmenopausal women.

González-Lorena M., Cilla, A., García-Llatas, G., Alegría, A., Barberá, R., Lagarda, MJ. Effecto of storage on plant sterol contents and antioxidant parameters in fuctional beverages.

Lacomba, R., Salcedo, J., Alegría A., Barbera, r., Hueso, P., Lagarda, MJ et al. Bioaccessibility of gangliosides present in human milk and infant formulas.

Salcedo, J., Lacomba, R., Alegría, A., Barberá, R., Matencio, E., Lagarda, MJ. et al. Influence of simulated gastrointestinal digestion upon sialic acid in human milk and infant formulas

García-Nebot MJ., Nigen, M., Mekmene, O., Alegría, A., arbera, R. Bouhallab, S. Binding of zinc to caseinophosphopeptides as assessed by isothermal titration calorimetry.

Posters

#### **2010 EFFoST Annual Meeting. Food and Health.**

10-12 Noviembre 2010. Dublin. Irlanda.

---

García-Nebot, MJ, Cilla, A., Alegría, A., Barberá, R.

Caseinophosphopeptides exert parcial protction against H2O2-induced oxidative stess in Caco-2 cells. Poster.

#### **IV Congress of the International Society of Nutrigenetics/Nutrigenomics**

18-20 Noviembre. Pamplona. 2010 España.

Publicación: **J. Nutrigenet Nutrigenomics 3:49-124, 2010.**

---

Cilla,A., Lagarda, M.J., Alegría, A., Sánchez-Moreno, C; Plaza, L., Cano, M.P., De Anco, B., Barberá, R.

Effect of processing on tocopherol bioaccessibility from milk-based fruit beverages. Póster

#### **XV Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica. VII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética.**

30, 31 de marzo y 1 abril de 2011. Madrid

Publicación: Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria 31(supl.1) 91-92, 2011.

---

Cilla A., Lagarda, MJ., Alegría A., Sáchez-Moreno, C., Plaza, L., Cano MP., De Ancos, B. Barberá, A. Effect of procesing and food matriz on calcium and phosphorus bioavailability from milk-based fruit beverages in Caco-2 cells.

García-Nebot MJ., Alegría A., Barberá, R. and Bouhallab S. Influence of different caseinophosphopeptides on ferritin synthesis in Ccaco-2 cells.

Posters

#### **TRACEL 2011. Trace Elements and Health.**

24-27 de Mayo. Murcia. 2011.

---

Alemany L., Laparra, M. Alegría A. Barbera, R.

Changes in the expression of proteins to sterol transport and cholesterol metabolism caused by 7k-sterols-mediated stress in Caco-2 cells.

**1<sup>st</sup> ENOR Symposium oxysterols and related sterols in chemistry, biology and medicine.** 22-24 Septiembre. Roma 2011.

---

Cilla, A., García-Llatas, G., Vidal, M., Alegría, A., Barberá, R., Lagarda, MJ. Impact of phytostel-enriched fruit beverages consumption on phytosterol and colesterol-precursor serum levels ipost-menopausic. Publicación: Annals of Nutrition and Metabolism 58 (Suple 3), 104, 2011

Salcedo, J., Lacomba, R., Alegría, A., Barra', R., Matencio, E., Lagarda, M.J. Displacement of enteric bacteria adhered to caco-2 cells by ganglioside and sialic acids. Publicación: Annals of Nutrition and Metabolism 58 (Suple 3), 77, 2011

Alemany L, Laparra M, Alegría A and Barberá R. Interaction of 7-keto-stigmasterol and 7-keto-cholesterol to intestinal (Caco-2) cells. Publicación: Annals of Nutrition and Metabolism 58 (Suple 3), 79, 2011.

Posters

**11<sup>th</sup> European Nutrition Conference. FENS. Diversity vs Globalization: A nutritional challenge for a changing europe.**

26-29 de octubre. Madrid. 2011.

---

Cilla, A., De Ancos, B., Sánchez-Merono, C., Cano, M.P. Plaza, L., Alegría, A., Lagarda, M.J., Barbera, R.

Effect of processing on the bioaccessibility of carotenoids and vitamin C from Milk-based fruit juice beverages.

**EFFoST Annual meeting. Process, structure, function relationships.**

9-11 Noviembre. Berlín. 2011.

---

Salcedo, J. Lacomba, R., Alegría, A., Barberá, R., Matencio, E., Lagarda M.J.

Inhibition of enteric bacteria adhesion by sialic acid and gangliosides in caco-2 cells. **ESPGHAN 2011.** 25-28 Mayo. Sorrento (Italia). 2011

---

L. Alemany, J.M. Laparra, A. Alegría, R. Barberá. Citotoxicidad 7-cetoesteroles (Estigmasterol y colesterol) en células intestinales. Presentación oral.

R. Lacomba, A. Cilla, M. García-Olivares, B. Gil-Delegido, A. Soler, A. Alegría, M.J. Esteve, G. García-Llatas, J. Soret. Rosquilletas de quinoa y legumbres como snack funcional horneado. Poster

A. Cilla, R. Lacomba, M. García-Olivares, B. Gil-Delegido, A. Soler, A. Alegría, M.J. Esteve, G. García-Llatas, M. Méndez, J. Soret. Creación de un alimento innovador para el certamen trophelia en el seno de la asignatura "Trabajo de fin de grado" en nutrición humana y dietética.

**VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.**

8-10 de Junio. Valencia. 2011.

---

A.Cilla, R. Lacomba, A. Alegría, G. García-Llatas, M.J.Lagarda, R. Barberá. University-Industry collaboration projects: Symbiotic benefits for food quality development.

**INTED 2012 International Technology, Education and Development Conference.**

5-7 de Marzo. Valencia 2012.

---

R.Lacomba, G.García-Llata, R.Barberá, A. Alegría, E.Matencio, M.J.Lagarda. Gangliosides in follow-up formulas: influence of two *in vitro* digestion methods.

A. Cilla, G. García-Llatas, A. Alegría, M.J. Lagarda, R. Barberá, L. Zacarías, M.J.Rodrigo. Carotenoid profile and cytoprotective effect of bioaccessible fractions of citrus fruit pulps against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in Caco-2 cells.

L. Alemany, J.M.Laparra, G. García-Llatas, M.T. Rodríguez-Estrada, R. Barberá, A. Alegría. Bioaccessibility of plant sterols and their oxides in enriched fruit and/or milk-based beverages.

**1<sup>st</sup> International Conference on Food Digestion.**

19-21 Marzo. Cesena, Italia. 2012.

---

Cilla A., Alegría, A., Barbera, R., Lagarda M.J.

Bioaccessible fractions of citrus fruit pulps exert a cytoprotective effect against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> induced oxidative stress in Caco-2 cells.

**International Symposium. Redox signaling and oxidative stress in health and disease. IV Spanish and Portuguese meeting on free radicals.**

5-7 Junio 2012. Valencia

---

Alemany L., Laparra, J.M., Barberá R., Alegría, A.

Cytokines profiles in intestinal epithelial (Caco-2) cells exposed to 7-ketostigmasterol or 7-ketocholesterol.

**6<sup>th</sup> International immunonutrition workshop.**

15-17 de Octubre 2012. Palma de Mallorca.

Publicación: Proceedings of the Nutrition Society, 2013, 72, Issue OCE1, E85. doi: 10.1017/S0029665113000876

---

Alemaný L., Laparra, J.M., Barberá R., Alegría, A.

Plant sterols stability in enriched fruit-milk beverages.

**11<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress.: Oils, fats and lipids: new strategies for a high quality future.**

23-26 de septiembre 2012. Cracovia. Polonia.

---

Alemaný L., Laparra, M., Barberá R., Alegría A.

7-ketostigmasterol protects against 7-ketocholesterol cytotoxicity but induces inflammation to intestinal epithelial cells. Comunicación Oral

**2<sup>nd</sup> European Network on Oxysterols Research (ENOR).**

20-21 Septiembre 2012. Dijon. Francia.

---

Alemaný L., Laparra, J.M., Barberá R., Alegría, A.

Bioaccessibility of cholesterol oxides in plant sterol-enriched beverages.

**2<sup>nd</sup> International Conference on Food Digestion.**

6-8 Marzo 2013. Madrid.

---

Claumarchirant, L., Galán, E., García-Llatas, G., Matencio, A., Alegría, A., Lagarda, M.J. Sialic acids in human milk: In vitro accessibility study.

**20th International Congress of Nutrition: Joining cultures through nutrition.**

15-20 de septiembre 2013. Granada. España.

Publicación: Annals of Nutrition and Metabolism 63(suppl1, 1593, 2013.

---

+Claumarchirant, L; Alegría, A; Lagarda, M.J. Determination of sterols in infant formulas. Nutr. Clin. Diet. Hop. 2014; 34(supl. 1): 73

\*Cuevas Tena, M.; Alegría, A.; Sanz, Y.; Lagarda, M.J. Identification of sterol metabolites produced by action on the intestinal microbiota. Nutr. Clin. Diet. Hop. 2014; 34(supl. 1): 265

**IX Congreso Internacional Nutrición, Alimentación y Dietética. XVIII Jornadas de Nutrición Práctica.**

19-21 de Marzo. Madrid. 2014.

---

Cilla, A., Alegría, A., Lagarda, M.J., Barberá, R.

Cytoprotective effect of bioaccessible fractions of mandarin juices against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced oxidative stress in Caco-2 cells.

**X Meeting of the Spanish group for research on free radicals (Geirli).**

2-4 de Junio de 2014. Valencia. España.

---

Claumarchirant, L., Hamdan, IJA, García-Llatas, G., Alegría, A., Sánchez Siles, LM, Matencio, E., Lagarda, M.J.

Sterol content and intake estimation from infant formulas.

**12<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress. Oils, fats and lipids from lipidomics to industrial innovation.**

14-17 de septiembre de 2014 Montpellier. Francia.

---

Cuevas-Tena, M., Sanz, Y., Alegría, A., Lagarda, M.J.

*In vitro* colonic fermentation of plant sterols standards.

**ENGHIR Conference: The gut microbiota throughout life.**

24-26 de septiembre de 2014. Karlsruhe. Alemania.

---

Matencio, E.; Claumarchirant, L., Lagarda, M.J., Barberá, R., Alegría, A.; García-Llatas, G.; Granado, F., Sánchez Siles, LM.

Lípidos bioactivos en fórmulas infantiles y leche materna.

**XIV Congreso de la Sociedad Española de Investigación en Nutrición y Alimentación en Pediatría.**

3-4 de Octubre de 2014. Madrid.

Publicación: Revista Española de Pediatría Clínica e Investigación 70(4), 235, 2014.

---

Alfonso, A., Cilla, A., Barbera, R., Alegría, A.

Evaluación de la citotoxicidad de óxidos de colesterol en células.

**I Congreso nacional de estudiantes de ciencia y tecnología de los alimentos.**

Avances en calidad, seguridad y tecnologías alimentarias. 2 Abril de 2014. Valencia. España.  
Publicación: libro de abstract ISSN: 2341-2240.

---

Calvo-Igual, A., García-Llatas, G., Alegría, A.

Furano y alimentos infantiles: evaluación del riesgo.

**Congreso X Aniversario-ADINU (Asociación de dietistas y nutricionistas universitarios) Valencia.**

31 de marzo al 2 de abril 2014. Valencia. España

---

García Rodríguez, S; Plaza Camacho M. (Tutelado por Amparo Alegría Torán). Consumo de Carnes exóticas.

**4º Congreso de Estudiantes de Farmacia de la UV- 2ª Edición Internacional.** Valencia, 2-3 de Abril de 2014.

---

Cilla A., Alegría, A., Lagarda MJ, Barberá R.

Cytoprotective effect of bioaccessible fractions of mandarin juices against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induce oxidative stress in Caco-2 cells. Póster

**X Meeting of the Spanish Group for Research on Free Radicals (GEIRLI).**

Valencia, 2-4 junio 2014.

---

Bohn T.; McDougall GJ.; Alegría A., Alminger M.; Arrigoni, E, Aura, AM., Brito A., Cilla, A.; El SN, Karakaya, S, Martínez-Cuesta MC., Santos CN.

Mind the Gap-Deficits around our knowledge on aspects impacting bioavailability of phytochemicals and their metabolites. Comunicación oral

**Proceeding of the 4<sup>th</sup> Intentional Conference on Food Digestion.**

17-19 de Marzo de 2015. Nápoles. Italia.

---

Claumarchirant L., Alegría A., Lagarda, MJ. Ingesta diaria de grasa en el lactante..

Cuevas-Tena, M.; Alegría, A.; Lagarda MJ. Biotransformación de esteroides por la microbiota intestinal

**Jornada ADINU Valencia. Ambitos de actuación del dietista-nutricionista.**

30 de Marzo de 2015. Valencia

---

López-García G., Cilla, A., Alegría, A., Barbera, R. Strategies for control of the formation of sterol oxidation products (SOPs).

**II Congreso Nacional y I Internacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

Valencia, 5-6 marzo 2015.

Publicación: Libro de abstract ISSN: 2341-2240. Póster.

---

López-García D, Cilla A, Barberá R, Alegría A.

Cytotoxic effects of sterol oxides in Caco-2 cells. Póster

**III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria.**

10-12 de Junio de 2015. Valencia. Organiza: Universidad Politécnica de Valencia y ACOFESAL (www.acofesal.com).

Publicación: Libro de resúmenes. ISBN 978-84-606-8827.

---

Bedoya-Ramírez D, Cilla A, Contreras-Calderón J, Alegría Torán.

Evaluation of antioxidant capacity, furan compounds and cytoprotective/cytotoxic effect of Colombian commercial coffee on Caco-2 cells. Póster

**OCC 2015. Oxygen Club of California World Congress: "Oxidants and antioxidants in biology"**

24-26 de Junio de 2015. Valencia

---

\* Castro-Gómez, P., Claumarchirant, L., García-Serrano A., Sánchez Siles LM., Cilla, A., Matencio E., Fontecha, J., Alegría A. Triacylglycerides distribution and cholesterol content of European infant formulas.

\* Claumarchirant, L., Cilla, A., Sánchez Siles LM, Matencio, E., Castro Gómez, P., Fontecha, J., Alegría, A. Phospholipid content in European infant formulas.

\* López-García G., Cilla, A., Barberá R., Alegría, A. Potential cytotoxicity of bioaccessible sterol oxides from plant sterol enriched functional beverages.

**EURO FOOD CHEM XVII: Upcoming challenges in food science.** 13-16 de Octubre de 2015. Madrid

---

\* Iniesta, M.D., Claumarchirant, L., Matencio, E., Lagarda, M.J., Castro-Gómez, M.P., Fontecha, J., Alegría, A., García, G., Barberá, R., Sánchez, L.M. Compuestos lipídicos bioactivos en fórmulas infantiles vs leche materna. Estudio comparativo

**XV Congreso de la SEINAP.** Madrid, 25 y 26 de septiembre 2015. Publicación: Revista Española de Pediatría Clínica e Investigación 2015, 71, 312-313.

---

\*Rivas, S.I., Claumarchirant, L., Alegría, A., Lagarda, M.J. Sialic acid contents in human milk and infant formulas. Poster

\* Caetano-Silva, M.E., Cilla, A., Bertoldo-Pacheco, M.T., Netto, F.M., Alegría, A. Iron-whey peptides complexes: obtaining and evaluating of bioaccessibility of iron in its free and complexed forms. Comunicación oral. Premio a la major comunicación oral.

**III National and II International Student Congress of Food Science and Technology (AVECTA)** Valencia, 3-4 March 2016. Publicación: Libro de abstracts, ISSN: 2341-2240

---

\* López-García G, Cilla A, Barberá R, Alegría A. Efecto citoprotector de las fracciones bioaccesibles de dos bebidas funcionales con/sin esteroides vegetales frente al estrés oxidativo inducido por una mezcla de óxidos de esteroides en células Caco-2. Comunicación oral.

**Jornadas de Formación en Toxicología – AETOX.** Valencia, 14 abril de 2016. Publicación: Revista de Toxicología. 33(1), 74, 2016

---

\* Caetano-Silva, ME, Cilla A, Bertoldo-Pacheco, MT, Netto FM, Alegría A. Obtaining of iron-whey peptides complexes and evaluating of iron uptake using Caco-2 cells culture. **18<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology (IUFOST).** Dublin, Irlanda, 21-25 de agosto 2016

---

\*López-García, G; Cilla, A., Barberá, R, Alegría A. Antiproliferative effect of plant sterols present in an enriched milk-based fruit beverage at colonic concentrations. **1<sup>st</sup> International Conference on Food Bioactive and Health.** Norwich, 13-15 Septiembre de 2016.

---

\*Cilla A, Alegría A, Attanzio A, García-Llatas G. Dietary phytochemicals in the protection against oxysterol-induced damage.

**ENOR 6<sup>th</sup> Symposium** ([www.oxysterols.com](http://www.oxysterols.com)). París, 29-30 Septiembre de 2016.

---

\*Cuevas-Tena M, Gómez del Pulgar EM, Benítez HA, Sanz Y, Alegría A and Lagarda MJ. Sterols influence on colonic microbiota.

**The fifth Beneficial Microbes Conference:** Pre and probiotics for lifelong human and animal health. Amsterdam, 10-12 Octubre de 2016.

---

\* Claumarchirant L, Rivas SI, Sánchez-Siles LM, Alegría A and Lagarda MJ. Bioaccessibility of sialic acids in human milk and a MFGM enriched infant formula.

\* Cuevas-Tena M, Alegría A, Lagarda MJ. Validation of faecal sterols determination in faeces with high and low levels of plant sterols.

**1<sup>st</sup> Food Chemistry Conference Food Chemistry:** Shaping the future of food quality, health and safety. Amsterdam, 30 octubre-1 noviembre de 2016.

---

\* López-García G., Blanco-Morales V., Cilla A., García-Llatas G., Barberá R., Lagarda M.J., Alegría A. Bioaccessibility of plant sterols in plant sterol enriched milk-based fruit beverages: comparison of two *in vitro* methods.

**5<sup>th</sup> International Conference of Food Digestion (Infogest).** Rennes (Francia), 4-6 Abril de 2017.

---

\* Blanco-Morales V, López-García G., Cilla A., García-Llatas L., Barberá, R., Lagarda M.J., Alegría A. Métodos in vitro para la evaluación de la bioaccesibilidad de esteroides: armonización de métodos. Aplicación a bebidas de zumo de frutas y leche.

**IV Congreso de Estudiantes de Nutrición Humana y Dietética de Valencia.** Valencia (España), 4 y 5 de abril de 2017.

---

\* Cuevas-Tena, M., Bussolo de Souza, C., Silva Vieira, A.D., Alegría, A., Lagarda, M.J., Venema, K. Impact of plant sterols on intestinal microbiota from lean and obese subjects using TIM-2 in vitro model. **7th Congress of European Microbiologists. FEMS.** Valencia, España 9-13 de julio 2017. Póster

---

\* Alvarez-Sala, A., López-García, G., Atanzio, A., Tesoriere, L., Barberá, R., Cilla, A., Alegría, A. Pro- or anti-eryptotic effect of phytosterols and/or  $\beta$ -criptoxanthin at serum concentrations with/without induced oxidative stress. Póster

\* Blanco-Morales, V., López-García, G., Cilla, A., García-Llatas, G., Barberá, R., Lagarda, M.J., Alegría, A. Plant sterol enriched milk-based fruit beverages with or without galactooligosaccharides: Plant sterol stability and bioaccessibility. Póster

**31<sup>st</sup> EFFOST International Conference. Food Science and Technology Challenger for the 21<sup>st</sup> Century-Research to Progress Society.** Sitges, España, 13-16 de noviembre 2017.

---

\*Cilla, A., Rodrigo, M.J., Zacarías, L., De Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., Barberá, R., Alegría A. ¿Influye la variedad de naranja o el tratamiento post-cosecha en mandarinas sobre el efecto citoprotector de sus fracciones bioaccesibles en células Caco-2 sometidas a estrés oxidativo? Comunicación oral. **Reunión Nacional sobre Carotenoides en Microorganismos, Plantas, Alimentación y Salud.** Valencia 16-17 de noviembre 2017

---

\*Blanco-Morales V, García-Llatas G, Lagarda MJ, Alegría A. Composición de la microbiota intestinal tras la fermentación *in vitro* de una bebida funcional, rica en esteroides vegetales, con o sin adición de galactooligosacáridos. Póster.

**V Congreso de estudiantes de nutrición humana y dietética ADINU.** Valencia 17-18 de abril de 2018.

---

\*López- García G, Cilla A, Barberá R, Martorell R, Genovés P and Alegría A. *Cenorhabditis elegans* as oxidative stress model induced by cholesterol oxidation products: optimization parameters. Comunicación oral. Publicación: Libro de abstract ISSN: 2341-2240. pp 28

\*Blanco-Morales, V., García-Llatas, G., Lagarda, M.J., Alegría, A. Colonic fermentation of sterols: optimization of a GC-MS method. Póster. Publicación: Libro de abstract ISSN: 2341-2240. pp 67

**IV International and V National Student Congress of Food Science and Technology.** Valencia, España, 22-23 de febrero de 2018. Póster

---

\* Recio C, López-García G, Cilla A, Barberá R, Alegría A. Effect of a milk-based beverage enriched with plant sterols and galacto-oligosaccharides in a murine colitis model induced by dextran. **1st Meeting in Translational Pharmacology. 38th Spanish Society of Pharmacology Meeting. 9th Spanish Society of Pharmacogenomics Meeting.** Santiago de Copostela, España, 19-22 de junio de 2018. Póster.

---

\* Blanco-Morales V, García-Llatas G, Lagarda MJ, Alegría A. Gut microbiota modulation in presence of galactooligosaccharides: evaluation by *in vitro* dynamic colonic fermentation. Póster

\* López-García G, Cilla A, Barberá R, Alegría A. Preventive effect of plant sterol enriched milk-based fruit beverages against oxidative stress in Caco-2 cells. Póster

\* López-García G, Cilla A, Barberá R, Martorell P, Genovés S, Alegría A. Antioxidant and anti-inflammatory effects of plant sterol-enriched beverages in *Caenorhabditis elegans*. Póster

**2nd International Conference on Food Bioactives and Health.** Lisboa, Portugal, 26-28 de septiembre de 2018. Póster

---

\* Blanco-Morales V, García-Llatas G, Lagarda MJ, Alegría A. Impact of galactooligosaccharides on colonic metabolism of sterols by a dynamic gastrointestinal model. Póster

**ENOR 8th Symposium. Osysterols and sterols: from lipidomics to food sciences.** Bolonia, Italia, 20-21 de septiembre de 2018.

---

\* Blanco-Morales V, García-Llatas G, Yebra MJ, Lagarda MJ, Alegría A. Evaluation of microbiota metabolism in presence of galactooligosaccharides by an *in vitro* dynamic fermentation system. Publicación: libro de abstract ISSN: 2341-2240. pp 49.

\* De la fuente B, López-García G, Mañez V, Alegría A, Barberá R, Cilla A. Antioxidant bioactive compounds and mineral content in broccoli microgreens: fresh versus ready-to eat product. Publicación: libro de abstract ISSN: 2341-2240. pp 38.

\* López-García G, Cilla A, Barberá R, Martorell P, Genovés S, Alegría A. Beneficial effects of plant sterol enriched milk-based fruit beverages upon oxidative stress and longevity in *C. elegans*. Publicación: libro de abstract ISSN: 2341-2240. pp 42.

**VI International Student Congress of Food Science and Technology.** Valencia, España, 21-22 de febrero de 2019.

---

\* Blanco-Morales V, García-Llatas G, Sentandreu V, Lagarda MJ, Alegría Torán A. Changes in microbiota composition induce by the presence of galactooligosaccharides in a functional beverage: an *in vitro* dynamic colonic fermentation study. Póster. Libro de abstract: pp 171.

\* Alegría Torán A, López-García G, Cilla Tatay A, Barberá R. Impacto of bioaccessible fractions from plant sterol enriched milk-based fruit beverages on pro-inflammatory mediators in intestinal cells.

\* Tatay Cilla A, de la Fuente Miguel B, López-García G, Mañez V, Alegría Torán A, Barberá Sáez R. Bioaccessibility as a tool to select foods with the highest pre-clinical anticancer bioactivity: The case of four Brassica microgreens.

**6th International Conference on Food Digestion.** Granada, España, 2-4 abril de 2019.

---

\* Zapata Montoya JE, Gómez Sampedro LJ, López-García G, Cilla A, Alegría A. In-vitro antioxidant capacity and cytoprotective/cytotoxic effects upon Caco-2 cells of Red Tilapia (*Oreochromis sp.*) viscera hydrolysates. **2nd International Symposium on Bioactive Peptides.** Valencia, España, 22-24 de mayo de 2019.

---

\* Blesa Jarque J, Gamero Lluna A, Alegría Torán A, Esteve Más MJ. Capacitación del alumnado en comunicación por videoconferencia en el entorno académico y fomento de su uso. **I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: Un reto para las áreas de conocimiento.** Madrid, 20-22 de noviembre de 2019.

---

\* López-garcía G, Alegría A, Barberá R, Martorell P, Genovés S, Cilla A. Insulin/IGF-1 pathway implication on *Caenorhabditis elegans* lifespan extension by plant sterol and galactooligosaccharides enriched beverages. **VII International Student Congress of Food Science and Technology.** Valencia, España, 27-28 de febrero de 2020.

---



\* Blanco-Morales V, Alegría A, García-Llatas G. Influencia de la adición de galactooligosacáridos a una bebida enriquecida en esteroides vegetales sobre la metabolización colónica del colesterol: estudio clínico. **VII Congreso de Nutrición Humana y Dietética**. Valencia 4 y 5 de marzo de 2020.

---

\* Blesa Jarque J, Ros Lis JV, Esteve Más MJ, Alegría Torán A. Mejora en la interacción alumnado-profesorado mediante el fomento de la comunicación con whatsapp y su práctica en la acción tutorial. **II Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: Avanzando en las Áreas del Conocimiento**. Almería 11-13 de noviembre de 2020. Publicación de actas: ISBN: 978-84-09-23751-7. Depósito Legal: AL 2811-2020

---

\*Blanco-Morales V, de los Ángeles Silvestre R., Alegría A, García-Llatas G. The impact of galactooligosaccharides on the bioavailability of sterols: A randomized, crossover, double-blind clinical trial. *Proceedings* 2021, 70, 40. [https://doi.org/10.3390/foods\\_2020-07808](https://doi.org/10.3390/foods_2020-07808).

\* Blanco-Morales V, Alegría A, García-Llatas G. The influence of galactooligosaccharide addition to a plant sterol-enriched beverage upon plant sterol colonic metabolism: A clinical trial. *Proceedings* 2021, 70, 42. [https://doi.org/10.3390/foods\\_2020-07809](https://doi.org/10.3390/foods_2020-07809)

\* Mackran M, López-García G, García-Llatas G, Barberá R, Alegría A, Cilla A. Cytotoxic effect of cholesterol metabolites on human colonic tumor (Caco-2) and non-tumor (CCD-18Co) cells and their potential implication in colorectal carcinogenesis. *Proceedings* 2021, 70, 56. [https://doi.org/10.3390/foods\\_2020-07613](https://doi.org/10.3390/foods_2020-07613)

Foods (Foods 2020) 10-25 noviembre [https://foods\\_2020.sciforum.net/](https://foods_2020.sciforum.net/)

---

\*Mackran M, Faubel N, López-García G, Barberá R, Cilla A, Alegría A, García-Llatas G. Bioaccesibilidad de esteroides vegetales en una bebida enriquecida: influencia de las sales biliares. **VIII Congreso de estudiantes de Nutrición Humana y Dietética**. Valencia 4-5 marzo de 2021. Presentación póster y oral.

---

\*López-García G, Makran M, Faubel N, Muñoz-Checa M, Cilla A, Barberá R, Alegría A, García-Llatas G. Effect of gastric lipase and cholesterol esterase on sterol bioaccessibility in a plant sterol-enriched beverage using the harmonized INFOGEST gastrointestinal digestion method. **Virtual International Conference on Food Digestion**. 6-7 de Mayo. 2021. Comunicación oral. <https://www.icfd2022.com/copy-of-contact>

---

## 5.2 EXPERIENCIA EN ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE I+D+I

Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científico-tecnológicos

---

Título: II semana de L'Alimentació. Valencia

Tipo de actividad: Miembro del comité científico      Ámbito: Nutrición

Fecha: 27-31 de Marzo de 2006

---

Título: I Congreso Internacional de Estudiantes de Nutrición Humana y Dietética. <http://www.adinu2011.com/>. Valencia

Tipo de actividad: Miembro del comité científico      Ámbito: Nutrición

Fecha: 7-9 de abril de 2011

---

Título: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos <http://cyta2011.webs.upv.es/>. Valencia

Tipo de actividad: Miembro del comité de colaboración

Ámbito: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: 8-10 de junio de 2011

---

Título: 3rd Congress of UVPharmacy Students- 1st International Edition. <http://avefarmacia.com/congreso/programa/Valencia>

---

Tipo de actividad: Miembro de la comisión científica

Ámbito: Farmacia

Fecha: 12-13 de marzo de 2013

---

Título: X Congreso ADINU (Asociación de dietistas y nutricionistas universitarios). Valencia

Tipo de actividad: Miembro de la comisión científica

Ámbito: Nutrición

Fecha: 31 de marzo al 2 de abril 2014

---

Título: Jornada ADINU Valencia. Ambitos de actuación del dietista-nutricionista. Valencia

Tipo de actividad: Presidenta de la comisión científica

Ámbito: Nutrición

Fecha: 30 de Marzo de 2015

---

Título: Jornada ADINU Valencia. Ambitos de actuación del dietista-nutricionista. Valencia

Tipo de actividad: Miembro de la Comisión Científica

Ámbito: Nutrición

Fecha: 4 y 5 Abril de 2017

---

Título: V Congreso de estudiantes de Nutrición Humana y Dietética Asociación de Dietistas y Nutricionistas Universitarios (ADINU)

Tipo de actividad: Miembro de la Comisión Científica Ámbito: Nutrición

Fecha: 17 y 18 de abril de 2018. Valencia

---

## 6. PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD

---

Inventores (por orden de firma): Soler Alonso-Genis Ana, Alegría Torán Amparo Asunción, Cilla Tatay Antonio, Esteve Más María José, García Llatas Guadalupe, García Olivares Marina, Gil Delegido Benjamín, Lacomba Perales Ramón.

Título: Rosquinoa: Rosquilletas de quinoa y legumbres como aperitivo horneado funcional

N.º de solicitud: Registro territorial de la propiedad intelectual de la comunidad valenciana. “. N.º de registro: V-1590-12 País de prioridad: Fecha de prioridad: 2012

Entidad titular:

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

---

Inventores (por orden de firma): Fernando Granado Lorenzo, Reyes Barberá Saez, Amparo Alegria Torán, Guadalupe García Llatas, María Jesús Lagarda Blanch, Luis Manuel Sanchez Siles.

Título: Composición con efecto en la salud ósea y cardiovascular

N.º de solicitud: P201331232 País de prioridad: España Fecha de prioridad: 2013

Entidad titular: Oficina Española de Patentes y Marcas

---

## 7. TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS.

---

Título: Aminoácidos en fórmulas para lactantes

Doctorando: José López Barber

Universidad: Valencia

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 1998

---

Título: Estudio del valor nutritivo de fórmulas para lactantes. Parámetros indicadores de su alteración

Doctorando: Emilia Ferrer García

Universidad: Valencia.

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2001

---

Título: Sustratos antioxidantes endógenos durante la cirugía de revascularización coronaria

Doctorando: Irene Valle Giner

Universidad: Valencia

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2003

---

Título: Identificación y caracterización de caseinofosfopéptidos en leche y alimentos infantiles.

Influencia en la biodisponibilidad mineral

Doctorando: Esther Miquel Gómez

Universidad: Valencia

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2005

---

Título: Estudio de la reacción de Maillard en papillas listas para el consumo y leches de crecimiento

Doctorando: Lourdes Bosch Juan

Universidad: Valencia

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2007

---

Título: Evaluación de ácido siálico y gangliósidos en leche y preparados infantiles

Doctorando: Ramón Lacomba Perales

Universidad: Valencia

Facultad/ Escuela: Farmacia

Fecha: 2011

---

Título: Efectos biológicos de los fosfopéptidos de la caseína en ensayos in vitro

Doctorando: María José García Nebot

Universidad: Valencia

Facultad/ Escuela: Farmacia

Fecha: 2012

---

Título: Biodisponibilidad y efectos biológicos de los esteroides vegetales y sus óxidos en un modelo celular a partir de una bebida láctea enriquecida en esteroides vegetales.

Doctorando: Laia Alemany Costa

Universidad: Valencia

Fecha: Abril 2013 (Internacional)

---

Título: Caracterización de esteroides, lípidos polares, ácido siálico y gangliósidos en la alimentación del lactante.

Doctorando: Lorena Claumarchirant García

Universidad: Valencia

Fecha: 30 de Marzo de 2017

---

Título: Influencia de la fermentación colónica en los esteroides de la dieta.

Doctorando: María Cuevas Tena

Universidad: Valencia

Fecha: Septiembre de 2018 (Internacional)

---

Título: Bioactividad en dianas terapéuticas sistémicas e intestinales de una bebida funcional conteniendo b-criptoxantina, esteroides vegetales y galactooligosacáridos

Doctorando: Gabriel López García

Universidad: Valencia

Fecha: Junio de 2020 (Internacional)

---

Título: Influencia de los galactooligosacáridos sobre la biodisponibilidad y fermentación colónica de esteroides

Doctorando: Virginia Blanco Morales  
Universidad: Valencia  
Fecha: Abril de 2021

### **Tesis de master**

#### **Master en Ciencia e Ingeniería de los alimentos dirigidos.**

Título: Determinación de elementos trazas en judías verdes en conserva.

Estudiante: Aurora Loygorri Olleta

Universidad: Universidad Politécnica de Valencia

Facultad: Dpto Tecnología de Alimentos

Fecha: 1990

---

Título: Fórmulas para lactantes: puesta a punto del método para la determinación de triptófano

Estudiante: Almudena Jiménez Fueyo

Universidad: Universidad Politécnica de Valencia

Facultad: Dpto Tecnología de Alimentos

Fecha: 1993

---

Título: Fórmulas para lactantes: puesta a punto del método para la determinación de triptófano

Estudiante: Manuel Ferreres Gimeno

Universidad: Universidad Politécnica de Valencia

Facultad: Dpto Tecnología de Alimentos

Fecha: 1994

---

Título: Optimización de un método de digestión para la determinación de mercurio en pescado

Estudiante: Lourdes Aduna de Paz

Universidad: Universidad Politécnica de Valencia

Facultad: Dpto Tecnología de Alimentos

Fecha: 1995

---

#### **Trabajo fin de Master de Seguridad y Calidad de los Alimentos**

Título: Determinación de esteroides vegetales y sus óxidos en bebidas a base de zumo de frutas con o sin leche.

Estudiante: Laia Alemany Costa

Universidad: València.

Facultad: Farmàcia.

Fecha: Julio 2010

---

Título: Elaboración de yogur. Aplicación de prerrequisitos de higiene y APPCC. Facultad de Farmacia.

Universidad de Valencia. Julio 2010.

Estudiante: María Inés Campo Montaner.

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: Julio 2010

---

Título: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en matadero de aves.

Estudiante: Carlos Pascual González

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: Julio 2011

---

Título: Estrategias nutricionales y dietéticas en hipercolesterolemias.

Estudiante: María Alcaide Caparrós

Universidad: València.

Facultad: Farmàcia.

Fecha: Julio 2012

---

Título: Bioaccesibilidad de ácidos siálicos en leche humana

Estudiante: Elisabeth Galán Puig

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: Julio 2012

---

Título: Influencia de la fermentación colónica en los esteroides vegetales.

Estudiante: María Cuevas Tena

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: Septiembre 2013

---

Título: Estudio de los ácidos siálicos en preparados destinados a la alimentación infantil

Estudiante: Patricia Melitón Valverde

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: Julio 2014

---

Título: Control de hidroximetilfurfural en miel

Estudiante: Alicia Picazo Herrero

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: 2016

---

Título: Determinación de bioaccesibilidad de ácido siálico en alimentación infantil

Estudiante: Sonia Ileana Rivas Candia

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: 2016

---

Título: Efecto protector de los esteroides vegetales y/o  $\beta$ -criptoxantina frente a la eriposis

Estudiante: Lorena García Castillo

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: 2017

---

Título: Bacterias lácticas en la reducción de la bioaccesibilidad de cadmio en alimentos

Estudiante: Miguel Ángel González Medina

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: 2017 (Tutora académica)

---

### **Trabajo fin de Master de Nutrición Personalizada y Comunitaria**

Título: Percepción del consumidor con sobrepeso y obesidad del etiquetado alimentario

Estudiante: Teresa Oliver Martí

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: 2014-2015

---

Título: Incoherencias en la elección de dietas entre soportes informáticos distintos de gestión hospitalaria

Estudiante: Teresa Navarro

Universidad: Universitat de València

Facultad: Farmacia

Fecha: 2015-2016

---

Título: Percepción del etiquetado por el consumidor

Estudiante: Irene Lezcano Sánchez

Universidad: Universitat de València  
Facultad: Farmacia  
Fecha: 2016-2017

---

**Trabajo fin de Máster Salud Pública y Gestión Sanitaria**

Título: Etiquetado de alérgenos en los alimentos  
Estudiante: Susana Martínez López  
Universidad: Universitat de València  
Facultad: Farmacia  
Fecha: 2015-2016

---

**Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar  
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página)**

- 
- **Cuatro sexenios de actividad investigadora** (último período concedido 2011-2016)
  - **Un sexenio de Transferencia de Conocimiento e Innovación** (período concedido (1997-2015)
  - **Acreditación** para optar a plazas del cuerpo de **Catedráticos de Universidad** (desde 30-09-2014)
  - **Evaluable** de La Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva desde 2003
  - Evaluador de la Agencia Estatal Belgica (Research Foundation – Flanders –FWO) en el área de biología (<http://www.fwo.be/en/fellowships-funding>)
  - Evaluador de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento (DEVA-AAC) desde 2021.
  - **Colaboraciones con equipos de investigación:** Ha colaborado grupos de investigación extranjeros internacionales (Dr. Miller Department of Food Science.Cornell. University Ithaca. EEUU; Dr. Bouhallab UMR Science et Technologie du Lait et de l'Oeuf. Francia; Dra. Rodríguez Estrada, Dipartimento Scienze degli Alimenti, Università di Bologna, Italia; Dra Netto Faculty of Food Engineering, University of Campinas, UNICAMP, Brasil; Dr Contreras-Calderón Facultad de Farmacia y Ciencia de los alimentos, Universidad de Antioquía, Colombia) y nacionales (Dras. Isidra Recio y Dolores del Castillo del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) y Dra. Pilar Cano del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) de Madrid, Dr. Lorenzo Zacarías del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los alimentos (IATA), Dr. Pablo Hueso de la Universidad de Salamanca; Dr. Fernando Granado, Hospital Puerta de Hierro de Madrid, Dra. Dolores Silvestre de la Universidad CEU-Cardena-Herrera de Valencia, Dr. Ezequiel Bonmatí del Hospital General Universitario de Valencia), Dr. Hernández-Mijares, Hospital Universitario Dr. Peset, Valencia. Ello ha dado lugar a colaboraciones nacionales (Proyectos Consolider y Microcluster VLC/Campus de excelencia internacional de la Universitat de València) o europeas (proyecto FLAIR, acciones COST) y la estancias de becarios pre-doctorales en algunos de los centros citados.
  - **Pertenencia a grupo nacionales y redes internacionales:**

Con el grupo de investigación Bionutest, forma parte del Centro Català de la Nutrició de L'Institut d'Estudis Catalans([www.ccniec.cat](http://www.ccniec.cat)), formado por grupos de investigación dedicados a la alimentación, la nutrición y el metabolismo y su objetivo es avanzar en temas de investigación básica y aplicada en nutrición, así como mejorar la calidad de la información y la formación nutricional de la sociedad. Forma parte del Microcluster: Calidad, seguridad y funcionalidad de alimentos. Línea de investigación: Obtención, formulación y evaluación de ingredientes y/o alimentos con propiedades funcionales, de VLC/Campus de excelencia internacional.

Participa en la acción COST FA 1005 "Infogest": Proyecto europeo (2011-2015) con el objeto de conocer la influencia de la digestión gastrointestinal sobre los alimentos. Se colabora en el grupo 2 de trabajo que se centra en el desarrollo de modelos de digestión gastrointestinal (<https://www.cost-infogest.eu/>). Forma parte de las redes ENOR "European Network for Oxysterol Research" cuyo objetivo es el estudio de aspectos químicos, biológicos y clínicos de los óxidos de colesterol y fitosteroles presentes en muestras biológicas y alimentos (<http://oxysterols.com>) y ENGIHR: "European Network for Gastrointestinal Health Research" (<http://www.engihr.eu/>) que promueve la colaboración entre investigadores en el campo de la salud intestinal en Europa.
  - Recensora de artículos en varias revistas indexadas en el Journal Citation Reports: Food Chemistry, Food Research International, Food and Chemical Toxicology, Journal of Cereal Science, European Journal of Lipid Science and Technology, etc.
  - Dentro del grupo de investigación, ha asumido la responsabilidad de gestionar el funcionamiento de técnicas instrumentales: espectrofotometría de absorción atómica, cromatografía líquida de alta resolución, cultivos celulares y experimentación con animales. En relación a esto último ha realizado el Curso de formación para el personal responsable del diseño y dirección de procedimientos experimentales con animales. Categoría C (2007/CAE/C/008). 80 horas. Universitat de València. Enero-febrero 2012. Disponiendo de la acreditación como personal de categoría C para el diseño y

experimentación con animales por la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación (Generalitat Valenciana). Abril de 2012.